Château La Bastide

AOP Corbières Rouge

Cuvée "Eidos" 2014

Son Terroir

Terrasses argilo-calcaires du quaternaire avec gros galets roulés.

Exposition Sud/ Sud-Est.

Composition de cépages

SYRAH : 80 %	GRENACHE : 20 %
Age moyen	50 ans
Rendements moyens	20 Hl / Ha

Sa vinification

- Sélection des raisins provenant des vignes les plus âgées (45 - 50 ans) avec des rendements de 20 Hl/Ha.
- Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont cueillis manuellement en cagettes de 10 kg.
- Après égrenage, les baies sont triées manuellement sur table de tri et encuvées après foulage. Température de vinification de 25° - 26° C pendant 10 jours..
- Ensuite, macération avec remontage quotidien à une température de 27° - 28° C pendant 2 à 3 semaines. Puis, écoulage en fonction de la dégustation.

Son élevage

- Durant 12 mois en barriques bordelaises neuves. Chêne français exclusivement de 400 litres.
- Après une filtration légère, le vin est mis en bouteilles en une fois.

Que révèle sa dégustation

Robe rouge violacé intense.
Nez épicé, fruits rouges, mûres, cerises, cassis, cacao, réglisse.
Tanins bien présents mais fins et nobles.
Belle longueur.

Notre suggestion

Accompagnera les viandes rouges et les gibiers.
Vin de fin de soirée entre amis.

SCEA Château la Bastide –Lieu dit la Bastide – **11200 ESCALES** ☎ (33) 04 68 27 08 47
e-mail : chateaulabastide@orange.fr – Site : http://www.chateaulabastide.com