



Château La Bastide

"Istoria" 2015

AOP Corbières Rouge

TERROIR	Terrasses argilo-calcaires du quaternaire avec gros galets roulés. Exposition Sud/ Sud-Est.
CEPAGES	70% SYRAH 20% GRENACHE 10 % MOURVEDRE
RENDEMENT	15 Hl/ Ha - Vignes de 50 ans
VINIFICATION	Après une sélection soignée des parcelles vient la sélection des rangs de vigne. Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont ramassés et triés grains par grains. Encuvage après foulage. Température de vinification de 23-25° pendant dix jours. Macération avec remontage quotidien à une température de 25° maximum pendant deux à trois semaines. Puis écoulage en fonction de la dégustation.
ELEVAGE	Durant douze mois en barriques de chêne français. Le vin est mis en bouteille après une filtration légère.
ASPECT VISUEL	Belle robe rubis intense et profonde
SENSATION OLFACTIVE	Griottes confites, fruits rouges avec mûres, cacao, réglisse et épices.
EXAMEN GUSTATIF	Vin fin, puissant et onctueux.
CONSEILS	A carafier avant de servir Température de service : entre 16°C - 18°C Accompagnera les belles pièces de boeuf, gibiers et plats mijotés au vin. A partager en toute convivialité.