



# Château La Bastide

## "Istoria" 2015

### AOP Corbières Rouge

<b>TERROIR</b>	Terrasses argilo-calcaires du quaternaire avec gros galets roulés. Exposition Sud/ Sud-Est.
<b>CEPAGES</b>	70% SYRAH                      20% GRENACHE                      10 % MOURVEDRE
<b>RENDEMENT</b>	15 Hl/ Ha - Vignes de 50 ans
<b>VINIFICATION</b>	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.
<b>ELEVAGE</b>	Durant douze mois en barriques de chêne français. Le vin est mis en bouteille après une filtration légère.
<b>ASPECT VISUEL</b>	Belle robe rubis intense et profonde
<b>SENSATION OLFACTIVE</b>	Griottes confites, fruits rouges avec mûres, cacao, réglisse et épices.
<b>EXAMEN GUSTATIF</b>	Vin fin, puissant et onctueux.
<b>CONSEILS</b>	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.