



CHATEAU LA BASTIDE

# Hortus de l'Amour

## AOP Corbières Rosé



### Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

Exposition Sud/ Sud-Ouest, protégée des vents dominants par les massifs forestiers.

### Cépages

SYRAH : 60%

GRENACHE : 40 %

Âge moyen : 30 ans

Rendements moyens : 40 Hl / Ha



### Vinification

Les raisins sont cueillis à l'optimum de maturité puis égrappés et pressurés. Le jus est vinifié après une phase de débouillage de 3 à 5 jours à 7°. Ensuite, entre 10°-12°, début de fermentation qui va se poursuivre 12 à 15 jours pour arriver à une température de 16°-18°.

Après 6 mois d'élevage en fût de chêne, les vins sont filtrés sur plaques filtrantes (finesse de 1,5 à 2µ). La mise en bouteille est faite en une seule fois avant le printemps.



### Notes de dégustation

Robe aux couleurs de framboise.

Son nez épicé et ses arômes boisés font ressortir son côté gourmand.

Tanins soyeux, frais et élégants.

Arômes de fruits rouges (framboise, fraise) et bonbon anglais.

Belle longueur enveloppante et tout en finesse.



### Accords

Servir frais pour l'apéritif lors de vos repas ensoleillés. Idéal pour accompagner les viandes blanches, les grillades et les plats en sauces de saison.