



# Château La Bastide

## AOP Corbières Blanc

### Cuvée "Tradition" 2016



#### **Son Terroir**

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

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

#### **Composition de cépages**

ROUSSANNE : 50 %    VERMENTINO : 25 %    BOURBOULENC : 25 %

Age moyen                      12 ans

Rendements moyens        50 Hl / Ha

#### **Sa vinification**

- ❖ Vendangé à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont cueillis aux alentours de 13°/13,5° d'alcool potentiel.
- ❖ Après égrappage, les raisins sont pressurés et les jus sont mis à débourber pendant 48 heures à 5°.
- ❖ Température de vinification de 18° à 20° durant 15 à 20 jours.

#### **Son élevage**

- ❖ Elevage sur lies fines pendant six mois avec batonnage deux fois par semaine.
- ❖ 20% des jus sont vinifiés en barriques et assemblés ensuite.

#### **Que révèle sa dégustation**

Robe jaune pâle, reflets verts.

Nez intense, fleurs blanches, vanillé, citron vert.

Bel équilibre acide, gras et rond, finale vanillée, empyreumatique.

#### **Notre suggestion**

Accompagnera les poissons en sauce, les volailles et les viandes blanches.

Se révèle très agréable à l'apéritif.

**Médaille d'Argent** **32ème Concours Interprofessionnel Corbières**