



Château La Bastide

AOP Corbières Rouge

Cuvée "Tradition" 2015



Son Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

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

Composition de cépages

SYRAH : 60 % GRENACHE : 20 % MOURVEDRE : 20 %

Age moyen 30 ans

Rendements moyens 40 Hl / Ha

Sa vinification

- ❖ Les raisins cueillis à l'optimum de maturité, sont égrappés et vinifiés après une phase de macération prép-fermentaire de 10 à 15 jours à 7°C.
- ❖ Ensuite, vers 13° - 14°C, début de fermentation qui va se poursuivre 15 à 20 jours pour arriver à une température de 26° - 28°C. Levures indigènes.
- ❖ Enfin, macération courte de 4 à 5 jours et décuvage selon dégustation.
 - *Les vins de presse sont séparés des vins d'égouttage et ne sont assemblés qu'après dégustation.*

Son élevage

- ❖ Après 12 à 16 mois d'élevage en cuves, les vins sont filtrés sur plaques filtrantes (finesse de 1,5 à 2 µ). Les mises sont faites en trois fois

Que révèle sa dégustation

Robe rouge soutenue, reflets rubis.

Nez épicié, fumé, fruits rouges, griottes confites.

Tanins soyeux et mûrs.

Arômes de cassis, cerises.

Belle longueur.

Notre suggestion

Accompagnera les viandes rouges, les viandes en sauce et les gibiers.