



# 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.