



CHATEAU LA BASTIDE

Corbières Tradition Blanc



CÉPAGES: Roussanne 50%, Vermentino 25 %, Bourboulenc 25 %

SOL: Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés, dites Terrasses de Lézignan. Exposition Sud/ Sud-Ouest, protégée des vents dominants par les massifs forestiers.

VINIFICATION / ÉLEVAGE: 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. Élevage sur lies fines pendant six mois avec batonnage deux fois par semaine.

DÉGUSTATION

Oeil: Robe jaune pâle, reflets verts

Nez: Nez intense, fleurs blanches, vanillé, citron vert

Bouche: Expressive, belle fraîcheur en bouche et beaucoup de minéralisés. Très bel équilibre acide, gras et rond, finale vanillée, empyreumatique

Accords mets et vins: Accompagnera les fruits de mer, huîtres et poissons en sauce. les volailles et viandes blanches. Se révèle très agréable à l'apéritif.

Récompenses:

2019 Médaille d'Or, Concours Général Agricole de Paris

2019 Médaille d'Or, Concours des Vins des Corbières

2018 Médaille d'Or, Concours des Vins des Corbières Magazine spécialisé Terre de Vin!

GRAPE VARIETIES: Roussanne: 50%
Vermentino: 25% Bourboulenc: 25%

SOIL: Quaternary terraces with large rolled pebbles, known as Terrasses de Lézignan South / Southwest exposure, protected from the prevailing winds by the forest massifs.

VINIFICATION / AGEING: Harvested at the optimum sugar/acidity balance, the grapes are picked at around 13°/13.5° potential alcohol. After destemming, the grapes are pressed and the juices are left to settle for 48 hours at 5°. Vinification temperature of 18° to 20° for 15 to 20 days. AgEing on fine lees for six months with batonnage twice a week.

TASTING

Eye: Pale yellow color, green reflections

Nose: Intense nose, white flowers, vanilla, lime

Mouth: Expressive, nice freshness on the palate and lots of mineralization. Very nice acid, fat and round balance, vanilla, empyreumatic finish

Food and wine pairing: Serve with seafood, oysters and fish in sauce. poultry and white meats. Very pleasant as an aperitif.

Awards:

2019 Gold Medal, Concours Général Agricole de Paris

2019 Gold Medal, Corbières Wine Competition

2018 Gold Medal, Corbières Wine Competition
Specialized magazine Terre de Vin!