



## 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!