



CHATEAU LA BASTIDE

Corbières Tradition Rouge



CÉPAGE: Syrah 60% Grenache 20%
Mourvedre 20%

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

VINIFICATION / ÉLEVAGE:

Les raisins cueillis à l'optimum de maturité, sont égrappés et vinifiés après une phase de macération pré-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. 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.

DÉGUSTATION

Oeil: Robe rouge soutenue, reflets rubis.
Complexe

Nez: Épicé, fumé, fruits rouges, griottes confites

Bouche: Tanins soyeux et mûrs. Gourmand et structuré. Arômes de cassis, de cerises.
Belle longueur

Accords mets et vins: Accompagnera les viandes rouges, les plats en sauce et gibiers.

GRAPE VARIETIES: Syrah 60% Grenache 20% Mourvedre 20%

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

VINIFICATION / AGEING:

The grapes, picked at optimum maturity, are destemmed and vinified after a pre-fermentation maceration phase of 10 to 15 days at 7°C. Then, around 13° - 14° C, fermentation begins which will continue for 15 to 20 days to reach a temperature of 26° - 28° C. Indigenous yeasts. Finally, short maceration of 4 to 5 days and devatting according to taste. Press wines are separated from drained wines and are only assembled after tasting. After 12 to 16 months of aging in vats, the wines are filtered through filter plates (fineness of 1.5 to 2 µ). The bets are made three times.

TASTING

Eye: Deep red color, ruby reflections.
Complexe

Nose: Spicy, smoky, red fruits, candied cherries

Mouth: Silky and ripe tannins. Gourmet and structured. Aromas of blackcurrant, cherries. Nice length.

Food and wine pairing: Will accompany red meats, dishes in sauce and game.