

Château La Bastide

AOC Corbières Rouge

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, fylligt

Producent: Château La Bastide

Land: Frankrike

Distrikt: Languedoc

Druvor: 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Carignan

Vinifikation: Druvorna skördas maskinellt på natten då socker och syrahalt är så optimala som möjligt. Traditionell metod för framställning av rött vin med kolsyrejäsning och hälften lagras i använda ekfat och andra hälften lagras på ståltank i 12 månader. Därefter filtreras vinet innan det tappas på flaska.

Jordmån: Kalkrik, stenig kiselrik.

Hållbarhet: Kan lagras ca 4 år.

Temperatur: Serveras vid ca 18°.

Färg: Djuprött med rubinröda reflexer..

Doft: Intensiv kryddig med inslag av mörka röda frukter

Smak: Harmonisk kryddig smak med inslag av mörka röda bär, peppar, örter och mineral. Bra längd med runda och mjuka tanniner.

Passar bra till: Mörkt kött, vilt men också till kryddstarka rätter av olika slag.

Övrigt: Château La Bastide har under senare år haft flera framgångar med sina viner. Detta vin har fått flera medaljer bl a i Bryssel 2005. Ägarna, familjen Durand, har medvetet satsat på moderna viner. The Wine Advocate, en av världens mest ansedda vintidskrifter, har gett detta vin 90 p av 100 möjliga.

Artikelnummer: 421

Leverantörens webbsida: www.chateau-la-bastide.fr

