



CHATEAU LA BASTIDE

# Astrosa

## AOP

### Corbières

### Rosé



#### Terroir

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

#### Cépages

SYRAH : 60%  
GRENACHE : 40 %  
Âge moyen : 30 ans  
Rendements moyens : 40 Hl / Ha



#### Vinification

Les raisins sont cueillis à l'optimum de maturité puis égrappés et pressurés.  
Le jus est vinifié après une phase de débouillage de 3 à 5 jours à 7°. Ensuite, entre 10°-12°, début de fermentation qui va se poursuivre 12 à 15 jours pour arriver à une température de 16°-18°.  
Après 4 mois d'élevage en cuves, les vins sont filtrés sur plaques filtrantes (finesse de 1,5 à 2µ). La mise en bouteille est faite en une seule fois avant le printemps.



#### Notes de dégustation

Robe aux couleurs de framboise.  
Nez épicé et gourmand.  
Tanins soyeux et mûrs.  
Arômes de fruits rouges (framboise, fraise) et bonbon anglais.  
Belle longueur enveloppante.



#### Accords

Servir frais, en apéritif ou pour accompagner les viandes blanches, les grillades ou pour les plats en sauces de saison.



Concours  
Général Agricole  
de Paris 2018



Concours Interprofessionnel  
des Vins de Corbières 2021