



CHATEAU LA BASTIDE

# Cuvée Tradition

## AOP Corbières Blanc



### Terroir

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

### Cépages

ROUSSANNE : 50 %  
VERMENTINO : 25 %  
BOURBOULENC : 25 %  
Âge moyen : 15 ans  
Rendements moyens : 50 Hl / Ha



### Vinification

Vendangés 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 en débouillage pendant 48 heures à 5°.  
Température de vinification de 18° à 20° durant 15 à 20 jours.  
Elevage sur lies fines pendant six mois avec bâtonnage deux fois par semaine.



### Notes de dégustation

Robe jaune pâle, reflets verts.  
Nez intense, fleurs blanches, vanillé, citron vert.  
Bel équilibre acide, gras et rond, final vanillé, empyreumatique.



### Accords

Accompagnera les poissons en sauce, volailles et viandes blanches.  
Se révèle très agréable à l'apéritif.  
Servir frais.



Concours  
Mondial de  
Bruxelles 2017



Concours  
Interprofessionnel  
Des Grands Vins de Corbières  
2019



Concours Agricole  
Paris 2019



Concours Agricole  
Paris 2020