

Château Bastian

Réserve

Bordeaux
2012

Histoire

Ancienne ferme du X^{IV}e siècle de l'abbaye du Rivet (à Auros), le Château Bastian est une propriété de 35 hectares, sur la rive gauche de la Garonne. Depuis 1988, il appartient à Brigitte et Stéphane Savigneux qui assurent la conduite du vignoble, la vinification et la commercialisation.

Vinification

Conduite du vignoble en agriculture raisonnée. Des vendanges manuelles, et une vinification traditionnelle, thermo-réglée, avec des remontages fréquents.

Le Château Bastian Réserve passe 12 mois en barrique de chêne.

Vignoble

10 hectares en bordure de côtes,aux,

Cépage :

20% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot et 30% Cabernet Franc

Conservation : 8 ans

Dégustation:

Belle couleur, bien charpenté, des tanins souples.

Accompagnement:

En apéritif, comme à table, sur des viandes grillées ou en sauce, des terrines de légumes, des tartes aux fruits ou des gâteaux au chocolat

Temperature : 17-18°C

Commentaires de presse:

Guide Hubert des Vins 2014 : 4 verres

« Nez expressif de fruits rouges bien mûrs, fleurs suaves et épices, bouche franche charnue, avec des tanins harmonieux qui tapissent bien le palais, et une bonne fraîcheur. »

Récompense

Médaille d'Argent au Concours de Bruxelles 2014

