

Château Bastian

Réserve

Bordeaux
2011

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-régulée, 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 Hachette des Vins 2014 : 1*

« Au nez, les fruits rouges et noirs mûrs côtoient les accents grillés de la barrique. La bouche se révèle souple et profonde, soutenue par d'aimables tanins. Déjà harmonieux, ce 2011 pourra aussi patienter 3 à 5 ans en cave. »

Guide Huber des Vins 2013 : 4,5 verres

« Nez intense, avec un grand fruit mûr et un boisé fumé marqué, bouche dense et profonde avec du fruit, de la rondeur et une excellente fraîcheur. »

Un vin presque parfait, guide 2014 : 2*

« La robe aux reflets roses s'offre brillante. Le nez composé de fruits noirs et d'épices, propose une touche de torréfaction. La bouche est d'une belle fraîcheur, évoluant vers une finale lactée. »

Guide Dussert-Gerber 2014

« Belle robe soutenue, aux notes de fruits frais et d'humus, de très bonne évolution, vraiment abordable. »

