

Château Bastian Réserve

Bordeaux
2013

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,

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

Citation

*Guide Hachette des vins 2016, 1** : « Mi-merlot, mi-cabernets (les deux), ce 2013 séduit d'emblée par son bouquet franc et frais de fruits rouges mâtinés d'épices et de boisé fondu. Un équilibre merrain-cépage que l'on retrouve dans une bouche charnue, ample et structurée sans excès par des tanins veloutés. Un vin déjà fort agréable qui pourra vieillir un peu. »

Guide Hubert 2015, 3,5 verres : « Nez richement fruité, bouche dense aux tanins bien présents et à la finale vive et équilibrée. »

Guide Dusser-Gerber, 5 cœurs : « Couleur rubis intense ; au nez dominant la groseille et les épices ; des tanins ronds ; un vin qui allie souplesse et harmonie. »

Récompense

Médaille d'Argent au Concours de Mâcon 2015

Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2015

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2015

