

Château Bastian Réserve

Bordeaux
2015

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 6 mois en barrique de chêne.

Vignoble

10 hectares en bordure de coteaux,

Cépage :

50 % Merlot, 30% cabernet franc et 20% Cabernet sauvignon

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 Dusser-Gerber 2017, 3 cœurs : « Excellent Bordeaux, marqué de notes de fruits noirs et de touches épicées, ample au palais, de robe grenat profond, tannique, d'une belle finale. »

Guide Huber, 5 cœurs : « robe grenat, où dominent la griotte et les épices, alliant charpente et souplesse »

Guide Gilbert & Gaillard, Sélection Or, 84/100: « Robe grenat soutenu. Nez boisé vanillé exotique sur fond de cassis et framboise. Bouche souple, qui tire profit de l'équilibre bois-fruit. Les tanins sont agréablement polis. Un style moderne qui ravira amateurs de vins boisés. »

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2017

Médaille d'Argent Concours des vins Elle à table 2017

Médaille de Bronze au Concours Agricole de Paris 2017

Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2017

