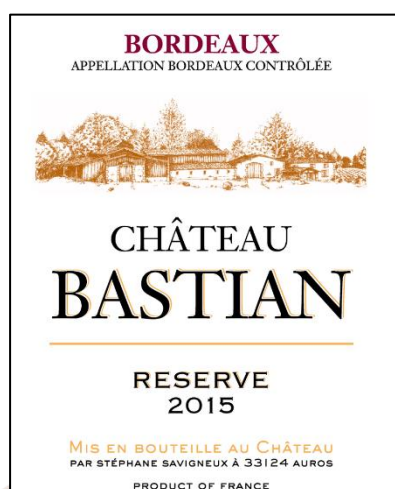


# Château Bastian Réserve Bordeaux 2015



## 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

## HISTOIRE

Ancienne ferme du XIV<sup>e</sup> 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.

## SOLS-GÉOLOGIE

10 hectares en bordure de coteaux.

## ÉLEVAGE

Le Château Bastian Réserve passe 6 mois en barrique de chêne.

## CÉPAGES

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

## GARDE

8 ans.

## DÉGUSTATION

Belle couleur, bien charpenté, des tanins souples.

Température : 17-18°

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.

## CITATIONS

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 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. »