



Château Bastian Réserve Bordeaux 2016



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2018

HISTOIRE

Ancienne ferme du XIV^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. Leur fils Charles les a rejoints depuis 2015.

VINIFICATION

Conduite du vignoble en agriculture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 (HVE3). Des vendanges manuelles et une vinification traditionnelle sans sulfites, 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 : « Vin corsé et riche en couleur comme en matière, au nez subtil de fruits à noyau. »

Guide Gilbert & Gaillard, 86/100 : « Robe pourpre aux reflets rubis. Nez grillé fumé sur fond de baies mûres. Un fruit net, précis, souligné d'une subtile touche empyreumatique et de tanins polis. De la mâche, de la tenue, de l'équilibre, de l'allonge, le tout sans excès. Bon Bordeaux. »

Guide Hachette des Vins 2019 1* : « Ce Bordeaux s'affirme d'emblée avec ses parfums de fraise, de cerise noire, de menthol, d'épices et de grillé. La bouche, dominée par le fruit, offre du volume et de la densité, soutenue par des tanins soyeux et du boisé ajusté. »

La RVF n°639, 16/20 : « Possédant aussi deux propriétés à Pessac-Léognan, la famille Savigneux propose ici une cuvée à dominante de merlot très fruitée et élégante. La tension apporte fraîcheur et finale aérienne. Un très beau rapport qualité/prix. »

