



Château Bastian Réserve Bordeaux 2017



RÉCOMPENSES

Médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2019.

Médaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles 2019.

HISTOIRE

Ancienne ferme du XI^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 Hachette des Vins 2020 1* : « Cette cuvée a d'emblée séduit le jury par sa robe profonde et son nez complexe dominé par des notes de fruits rouges et de pain grillé, qui offre également des nuances mentholées. La bouche, longue, chaleureuse et ample, s'achève sur des tanins vanillés. À attendre quelques mois afin que l'élevage se fonde. »

Decanter 2019 - 89 : « De jolies notes de prune mûre et de cassis, l'un des meilleurs vins du millésime 2017 dans la catégorie Bordeaux AOC. J'aime l'adhérence svelte du vin et son profil plus clairement mûr. Bon vin et fortement recommandé pour les restaurants à la recherche d'un Bordeaux élégant au prix le plus économique. »

Guide Dussert-Gerber 2021 5♥ : « Elevé 6 mois en barriques de chêne, il est riche en arômes, aux notes de fruits, de cannelle et d'humus, très équilibré au nez comme en bouche, servi par une belle structure, très prometteur. »

Stéphane & Charles Savigneux

www.savigneux.com

