



Château Bastian Réserve Bordeaux 2018



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au concours des Vignerons indépendants 2020

HISTOIRE

Ancienne ferme du XVe 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, thermorégulée, 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 2021, 1* : « Un bouquet aux parfums généreux de vanille et de pain toasté ouvre la dégustation. En bouche, les tanins sont bien fondus et laisse une sensation agréable de rondeur et de suavité. On peut d'ores et déjà l'apprécier. »

Decanter 2020 - 90/100 Hautement recommandé : "Un nez enchanteur de fruits rouges mûrs, de prune juteuse et des notes d'épices provenant du chêne accueillent le dégustateur, suivi par une bouche riche en fruits rouges et en fruits noirs mûrs, additionné d'une touche d'eau-de-vie, affichant la chaleur du millésime. Une année solaire, mais avec un équilibre apprécié. »

