

Château Bastian

Bordeaux

2020



HISTOIRE

Ancienne ferme du XIV^{ème} de l'Abbaye du Rivet, à Auros, le Château Bastian est une propriété de 35 hectares, rive gauche depuis 1988 à Brigitte et Stéphane Savigneux qui assurent la conduite du vignoble, la vinification et la commercialisation, avec leur fils Charles qui les a rejoints en 2015.

VINIFICATION

Conduite du vignoble en agriculture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 (HVE3). Des vendanges manuelles, et une vinification traditionnelle, thermo-régulée, avec des remontages fréquents.

SOLS-GÉOLOGIE

10 hectares en bordure de plateau.

CÉPAGES

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

GARDE

2 à 4 ans.

DÉGUSTATION

Une belle couleur rubis, brillante et pure. Franc et généreux en bouche, il est marqué par des notes fruitées, des tanins bien dosés et une finale légèrement épicée.

Accompagnement : Viandes rouges ou blanches grillées, plats en sauce.

