



Château Bastian Réserve Bordeaux 2022



RÉCOMPENSES

Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux 2024

1 étoile au Guide Hachette 2025

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, 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.

CITATION

Guide Hachette 2025: « Vinifié sans sulfites ajoutés, cet alliage entre merlot et cabernets à parts égales trouve un bon équilibre entre structure, densité, volume et souplesse, entre notes fruitées et élevage sous bois. Un bon représentant de Bordeaux, déjà prêt à boire. »

