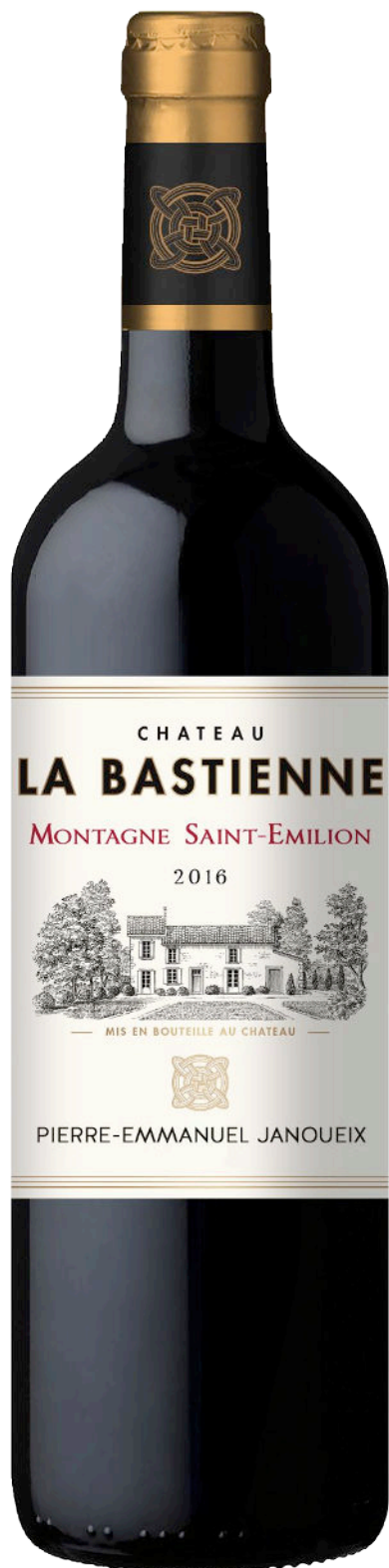




CHÂTEAU LA BASTIENNE 2015 (Montagne Saint-Émilion AOC)



Quantité : 85 000 bouteilles.

Encépagement : 100 % Merlot.

Surface : 12,5 ha.

Densité : 6600 pieds/ha.

Nature du sol et sous-sol : Marnes argileuses.

Âge moyen des vignes : 50 ans.

Situation du vignoble : Versant Sud-Ouest du plateau de Lalande-de-Pomerol.

Mode de production : Lutte raisonnée, certification Haute Valeur Environnementale.

Rendement : 55 hl/ha maximum.

Vendange : Manuelle et mécanique avec tri manuel.

Vinification : Un mois en cuves bétons revêtues et thermorégulées.

Élevage : 12 mois de barriques.

Garde : 15 à 20 ans suivant les millésimes.

Commentaire de dégustation : Robe rouge rubis aux reflets violines. Nez expressif sur des notes de fruits noirs et d'épices douces. Bouche veloutée, caressée par des tannins onctueux. Beaucoup de longueur.

Accords mets et vins : Gigot d'agneau, magret de canard, côte de bœuf, grillades de veau, fromages.

Service : 17 °C. À ouvrir à partir de 5 ans.

Particularité : Vin sélectionné par la Présidence de l'Assemblée Nationale.





CHÂTEAU LA BASTIENNE

- 2015** Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2017.
Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2017.
- 2012** Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2015.
Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2015.
- 2011** ** Vin très bon dans VINO ! Magazine (Été 2012 - Belgique).
- 2010** Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2013.
- 2009** Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2011.
Élu Champion des rapports qualité-prix par Le Figaro.
- 2008** Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2010.
Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2010.
- 2006** Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2009.
- 2005** Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2007.
- 2001** Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2003.

VINO ! MAGAZINE :

- 2011** **Vin très bon « Primeurs 2011 ». Été 2012

NOTES DE JAMES SUCKLING :

- 2016** 92-93/100 « Dégustation Primeurs »
- 2014** 89/100 « Dégustation Primeurs »

