



DOMAINE LA BASTIDE CÔTES DU RHÔNE LES FIGUES



Cépages :

- Grenache 40%
- Syrah 40%
- Carignan 20%



Vinification :

Vendanges mécaniques et manuelles. La vendange est éraflée en totalité afin d'éviter une agressivité excessive des tanins. La cuve est ensuite levurée et enzymée pour permettre une meilleure extraction et une meilleure clarification. La cuvaison dure 8 à 15 jours à une température de 26°C avec 2 remontages quotidiens et 2

délestage au cours de la fermentation. Après la pressée le vin est élevé quelques mois en cuve. Durant la cuvaison, un micro apport d'oxygène est réalisé chaque jour (microbullage) afin de stabiliser la couleur et d'enrober les tanins.



Terroir :

au cœur de la vallée du Rhône, à 40 km au nord d'Avignon et 30 km au sud de Montélimar, les terroirs se trouvent dans les garrigues de Suzette la Rousse.



Dégustation :

A L'Oeil : Très belle couleur intense, profonde violacée.

Au Nez : Le nez est également intense et complexe, sur des notes de fruits rouges mûrs, de cerise, griotte, cassis, prune.

En Bouche : Bouche est concentrée et soyeuse, avec une très belle sucrosité et du fruit. Les tanins sont ronds et fins, très belle longueur



Accords mets /vin :

Grillades, viandes rouges, apéritif