

Château La Bastide "L'Optimée" AOC Corbières

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, fylligt

Producent: Château La Bastide

Land: Frankrike

Distrikt: Languedoc

Druvor: 80 % Syrah, 20 % Grenache

Vinifikation: Druvorna skördas maskinellt på natten då socker och syrahalt är så optimala som möjligt. Traditionell metod för framställning av rött vin med kolsyrejäsning och lagring på jäsresterna i ståltank i 8 månader. Därefter lagras vinet på ekfat i 10- 12 månader innan det tappas på flaska.

Jordmån: Kalkrik, stenig kiselrik.

Hållbarhet: Kan lagras ca 4 år.

Temperatur: Serveras vid ca 18°.

Färg: Mörkt rött.

Doft: Intensiv kryddig med fatton samt med inslag av röda frukter och viss rökighet.

Smak: Harmonisk kryddig smak med inslag av mörka bär, fat, pepparörter och viol. Ett komplext vin.

Passar bra till: Mörkt kött, vilt men också till kryddstarka rätter av olika slag.

Övrigt: Château La Bastide har under senare år haft flera framgångar med sina viner. Detta vin har fått flera medaljer bl a i Bryssel 2005. Ägarna, familjen Durand, har medvetet satsat på moderna viner. The Wine Advocate, en av världens mest ansedda vintidskrifter, har gett detta vin 92 p av 100 möjliga.

Artikelnummer: 427

Leverantörens webbsida: www.chateau-la-bastide.fr

