



DOMAINE DE LA BASTIDE

CÔTES DU RHÔNE ROUGE CUVÉE LES FIGUES

La Bastide est une ancienne ferme fortifiée de templiers de 800 ans, bâtie sur une ferme romaine.

Le Domaine, concrétisation du rêve de Bernard et Nicole Boyer fût crée en 1988.

Le vignoble se situe sur les communes de Visan et de Suze la Rousse. Il couvre une surface totale de 80 hectares dont 75 en vignes. Les sols sont de deux types : colluvions sur alluvions anciennes très caillouteuses en profondeur, et sols à galets bruns à brun rouge, souvent plus sablo-caillouteux en profondeur. L'altitude du vignoble se situe entre 100 et 150 mètres.

Le vignoble est cultivé dans le plus grand respect de la biodiversité il est en deuxième année de conversion vers l'agriculture biologique et suit la norme HVE (haute valeur environnementale).

Cépages : Syrah 60%, Carignan 10%, mourvèdre 10%, Grenache 20%.

Superficie du vignoble : 8,0 ha.

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes : 25 ans.

Vinification et élevage : vinification traditionnelle, égrappage total, cuvaision de 8 à 15 jours, élevage de quelques mois en cuve, remontages et délestages quotidiens.

Alcool/vol : 14 % vol.

Très belle couleur intense, profonde violacée. Le nez est également intense et complexe, sur des notes de fruits rouges mûrs, de cerise, griotte, cassis, prune. La bouche est concentrée et soyeuse, avec une très belle sucrosité et du fruit. Les tanins sont ronds et fins, très belle longueur.

