

***Château La Bastide blanc, Corbières AC***  
***Guilhem Durand, propriétaire***

**Land:** Frankreich  
**Region:** Languedoc  
**Produzent:** Château la Bastide  
**Jahrgang:** 2010  
**Abfüllung:** 75cl



**Preis:** 13.50 Sfr.

**Traubensorte:** Roussane, Vermentino, Bourboulenc

**Charakter:** schöner saftiger Wein mit leichter Würze, Stachelbeer- und Pfirsicharomen

**Lagerfähigkeit:** Trinkreife, bis zu 3 Jahren lagerfähig

**Passt zu:** als Aperetiv, zu hellem Fleisch, Nudeln, Reis oder Kartoffeln.

**Diverses:** Guilhem Durand ist ein Winzer aus Leidenschaft, der tief mit der Erde verwurzelt ist. In seinen Weinen finden sich Terroir, Charakter und seine Leidenschaft zum Wein wieder. Auf seinem Château, welches er im Jahre 1989 gekauft hat, pflegt er insgesamt ca. 85 ha eigenes Rebland (63ha mit AC, 22ha als VdP), das traditionell bearbeitet wird. Auf lehmig-kalkigen und kiesigen mit grossen Steinen durchsetzten, südöstlich exponierten Rebflächen gedeihen die Trauben im mediterranen Klima bis zur schönsten Reife. Geerntet wird manuell. Eine lange Maischegärung (Carignan mit 12 - 15 Tagen macération carbonique) mit kontrollierter, langsam ansteigender Temperatur wird gefolgt von einer Lagerung im Inoxtank während einem Jahr. Diese Cuvée wird aus Trauben von ca. 30-jährigen Rebstöcken gekeltert, welche einen durchschnittlichen Ertrag von