

IGNIS

Millésime 2014



Cépage : 50 % de grenache et 50 % de syrah.

Terroir & Culture : Argilo siliceux.

Vin biologique, vignoble cultivé en bio-dynamie.

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & Elevage : Egrappage complet.

Fermentation de 21 jours en cuve inox thermo régulée.

Vinification traditionnelle. Degré d'alcool de 13% vol.

Production environ 30 000 cols

Dégustation: Sa robe grenat intense aux reflets rubis s'allie aux fragrances de fruits rouges. Ignis s'ouvre en bouche sur des tanins ronds et fondants, laissant place aux arômes framboise et groseille.

Garde : Environ 5 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : Avec une côte de bœuf grillée, ou des viandes épicées et/ou fromages crémeux.

Servir à 16 ° environ.

CHÂTEAU
DE BASTET 

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

@ : contact@chateaubastet.com