

Clos Basté

«...un haut lieu des vins du Vic-Bilh...»

Clos Basté

AOC Madiran

Les vignes, de plus de 40 ans pour partie, sont plantées sur sols argilo-calcaires et argiles à gravettes, exposés au sud.

Elles sont conduites dans le plus grand respect du terroir : sols cultivés, engrais verts à l'automne, enherbement naturel, effeuillage après floraison, rendement maîtrisé, vendange manuelle à légère surmaturité. (Certification officielle bio).

Le Clos Basté est un pur Tannat, cépage traditionnel du Vic-Bilh.

La vinification s'effectue en petite cuve large, avec macération de 4 à 5 semaines.

Pigeages manuels et délestages ne sont effectués qu'en tout début de cuvaison.

Elle est suivie d'un élevage en barrique de chêne français pendant douze mois, bois neuf, de un vin et deux vins.

Madiran dans sa plus belle expression, c'est un vin à la robe profonde, au nez complexe, où se mêlent parfums de fruits noirs et nuances réglissées.

La bouche est puissante et charnue, à la longueur sans fin, sur des notes de mûres et de torréfaction.

Un grand vin, assurément, digne des plus belles caves où son aptitude au vieillissement (plus de dix ans) fera merveille.

Conseil du sommelier : à servir chambré (17 °C), carafez-le une heure avant, il s'associera merveilleusement avec une côte à l'os, un magret de canard grillé, ou un fromage des pyrénées.

Chantal et Philippe Mur - Vignerons

Clos Basté - 64350 Moncaup

05 59 68 27 37 - closbaste@wanadoo.fr



Domaine certifié Vin Biologique par FR BIO – 10

