

Clos Basté

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

Le Beau rouge de Basté

IGP Bigorre

Les vignes sont plantées sur sols argilo-calcaires, exposés au sud-est.
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 maturité. (Certification officielle bio).

Le « Beau rouge de Basté » est un assemblage de **Merlot** (80%)
et de **Cabernet franc** (20%).

La vinification s'effectue en petite cuve large, en levures indigènes, avec macération courte.
Elle est suivie d'un élevage en cuve pendant quelques mois.

C'est un vin de plaisir immédiat, à la robe rouge brillante. Le nez révèle un panier de
fruit frais, cassis, groseille, ...

La bouche est ronde et pleine, tout en équilibre et en fraîcheur.

Un vin de copain, « à boire dans le mouvement de bonne humeur ».

Conseil du sommelier : à servir légèrement frais (16 °C), il accompagnera merveilleusement
toutes vos grillades d'été, la charcuterie des Pyrénées de « Noir de Bigorre »,
ou vos apéritifs dinatoires...

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

