

Clos Basté

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

Cuvée **Le Dirac** : Sélection parcellaire de la parcelle **Le Dirac**

La parcelle d'un hectare et demi est située dans un cirque exposé plein sud, sur une croupe argilo-calcaire, protégée des vents dominants par le coteau principal.

Le Tannat y est planté à 5600 pieds/Ha, densité élevée dans la région.

Le porte-greffe 420 A a deux caractéristiques majeures :

Il transfère une faible vigueur au cépage, et donne une maturité plus tardive.

Les sols sont cultivés, avec comme objectifs de favoriser une grande vitalité microbiologique.

L'enherbement naturel, que l'on souhaite le plus diversifié possible,

est observé et permet d'adapter les façons culturales :

Semis d'engrais verts, travail plus ou moins superficiel...

Bien entendu, les vignes sont tenues selon le mode de protection biologique certifié, avec en plus, l'application de tisanes et autres décoctions à base de différentes plantes.

Les opérations importantes de taille, d'ébourgeonnage, d'effeuillage sont réalisées en période de lune favorable.

Les rendements sont naturellement très bas, 25 Hl/Ha, avec de petites grappes très lâches.

Ces différents éléments, nature du sol, densité, porte-greffe, couplés avec la culture du sol, permettent d'obtenir des raisins à la maturité longue et complexe. Il y a un équilibre unique, une grande concentration certes, mais surtout une finesse de grain et une longueur en bouche rarement atteintes.

Les raisins, cueillis manuellement, sont les derniers vendangés du domaine.

Vinifiés en petite cuve large, ils sont pigés manuellement en tout début de cuvaison. L'élevage se passe en barriques neuves de 225 L pendant 18 mois.

La mise en bouteille s'effectue 36 mois après récolte.

Conditionnées en caisse bois

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

