

Clos Basté

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

Clos Basté

AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh sec

Les vignes sont plantées sur des sols d'argiles à gravette, exposés au Sud/Sud-Ouest.

Elles sont conduites dans le plus grand respect du terroir : sols cultivés, engrais verts à l'automne, enherbement naturel, effeuillage après floraison, rendements maîtrisés, vendanges manuelles à maturité. (Certification officielle bio).

Notre Pacherenc sec est un vin issu de l'assemblage de deux cépages blancs typiquement Pyrénéens, le **petit Manseng** (50 %) et le **petit Courbu** (50 %). Vendangés en cagettes, les raisins sont délicatement mis dans le pressoir. Chaque cépage est récolté séparément, à maturité optimale. L'assemblage est réalisé avant le départ en fermentation. Celle-ci est réalisée en levures indigènes, et l'élevage de douze mois qui suit se passe sur lies fines en barriques de un et deux vins.

Un vin à la robe dorée, au nez frais et expressif, qui laisse transparaître toute la minéralité de son origine. Ces caractéristiques se retrouvent en bouche, où vivacité et ampleur se marient harmonieusement.

Conseil du sommelier : à servir frais (12 °C), c'est un grand vin de gastronomie. Il s'associera merveilleusement avec vos poissons cuisinés, vos viandes blanches ou même en apéritif.

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

