

CLOS BASTÉ

Le Beau rouge de Basté

IGP Bigorre



Cépages

Merlot

Terroir

sols argilo-calcaires, exposés au sud-est.

Vinification

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

Notes de dégustation

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 (15°C), il accompagnera merveilleusement toutes vos grillades d'été, la charcuterie des Pyrénées de « Noir de Bigorre », ou vos apéritifs dinatoires...

Chantal & Phillipe MUR - Vignerons au Clos Basté

64350 MONCAUP

05 59 68 27 37

closbaste@wanadoo.fr

www.closbaste.com

