

CLOS BASTÉ

Clos Basté

Madiran



Cépages

100% Tannat

Terroir

sols argilo-calcaires et argiles à gravettes, exposés au sud

Vinification

La vinification s'effectue en petite cuve large, avec macération de 4 à 5 semaines ; vinification sans soufre ajouté et en levures indigènes. 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.

Notes de dégustation

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.

Chantal & Phillipe MUR - Vignerons au Clos Basté

64350 MONCAUP

05 59 68 27 37

closbaste@wanadoo.fr

www.closbaste.com

