

CLOS BASTÉ

Esprit de Basté

Madiran



Cépages

Tannat et cabernets
franc et sauvignon

Terroir

sols argileux à gravettes et galets roulés.

Vinification

Les raisins sont vinifiés en petite cuve large, par parcelle et cépage séparés, vinification sans soufre et fermentation en levures indigènes. La macération longue (3 semaines) précède un élevage de plusieurs mois en cuve.

Notes de dégustation

A la dégustation, ce vin se caractérise par une robe rouge sombre et brillante. Il a un nez puissant où se mêlent fruits sauvages tels la myrtille, et notes épicées. La bouche est pleine à la charpente enrobée, aux arômes complexes. C'est un Madiran classique, charnel et authentique.

Conseil du sommelier : Il apportera beaucoup de fraîcheur sur un repas, et notamment sur toute la cuisine du Sud-Ouest : garbure, confits et autres civets, mais aussi sur des plats épicés, de l'agneau... Il adore également se marier avec les légumes à base de féculent, penser à notre local haricot tarbais. Il peut ainsi s'apprécier jeune, ou s'attendre quelques années (6 / 8 ans).

Chantal & Phillipe MUR - Vignerons au Clos Basté

64350 MONCAUP

05 59 68 27 37

closbaste@wanadoo.fr

www.closbaste.com

