

# CLOS BASTÉ

## Le joli blanc de Basté

IGP Bigorre

### Cépages

Chardonnay, Chenin,  
Sauvignon Blanc,  
Sauvignon Gris

### Terroir

Sols d'argiles de type marnes blanches,  
exposées au Sud / Sud-Ouest

### Vinification

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. La vinification, en levures indigènes, se passe en cuve, à température maîtrisée.

Un petit élevage sur lies fines précède la mise en bouteille précoce, en fin d'hivers.

### Notes de dégustation

Un vin à la robe claire et brillante, au nez gourmand et frais, un puissant bouquet de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est ronde, douce, puis laisse la place à une finale fraîche et harmonieuse. Une véritable gourmandise !

Conseil du sommelier : pour apprécier cette cuvée croquante, servir frais (10-11 °C) . Il s'associera merveilleusement avec vos fruits de mer et poissons grillés, plateaux de fromages, ou simplement en apéritif avec chiffonnade de jambon et saucisson.



Chantal & Phillippe MUR - Vignerons au Clos Basté

64350 MONCAUP

05 59 68 27 37

closbaste@wanadoo.fr

www.closbaste.com

