

CLOS BASTÉ

My tanNat

« Lo maynat tannat, it's time to My Tannat »

Cépages

100% Tannat

Terroir

Argiles à gravettes, exposition Sud-ouest,
face aux Pyrénées.

Vinification

Vendanges manuelles sur nos parcelles de Saint-Lanne,
cultivées en viticulture bio.

Macération courte et douce pour extraire couleur et arômes, sans excès
de tanins. Fermentation en levures indigènes.

Notes de dégustation

Un pur jus de Tannat, construit sur le peps et la fraîcheur,
pour un plaisir immédiat.

Peut se boire légèrement frais, à l'apéro, planches de charcuterie et fromages,
cuisines végétariennes à base de féculents,...

Et surtout pour partager un moment de convivialité !



“ Envie de kiffer dès la première gorgée ? Oublie les stars de
palace, My Tannat est un rouge qui envoie,
juste là pour t'ambiancer ! ”

Chantal & Phillipe MUR - Vignerons au Clos Basté

64350 MONCAUP

05 59 68 27 37

closbaste@wanadoo.fr

www.closbaste.com

