

CLOS BASTÉ

Clos Basté

AOC Pacherenc du vic Bilh Sec

Cépages

Petit Manseng et Petit
Courbu

Terroir

Les vignes sont plantées sur des sols
d'argiles à gravettes, exposés au
Sud/Sud-Ouest

Vinification

Vendangés en petites 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.

Celle-ci est réalisée en levures indigènes, et l'élevage de douze mois qui suit se passe
sur lies fines en barriques de deux à quatre vins.

Notes de dégustation

Un vin à la robe dorée, au nez frais et expressif, qui laisse transparaître toute la
minéralité de son origine. Ces caractéristiques se retrouvent en bouche, où vivacité et
ampleur se marient harmonieusement. Une très belle longueur laisse augurer une
aptitude certaine au vieillissement.

Conseil du sommelier : à servir frais (12 °C), c'est un grand vin de gastronomie. Il
s'associera merveilleusement avec vos poissons cuisinés, vos viandes blanches. Il se
marie très bien avec une certaine cuisine épicée, notamment autour du curry. Pensez
aussi aux fromages à pâte pressée ! Après quelques années, il développera des
aromes de truffes et de fruits confits.



Chantal & Phillipe MUR - Vignerons au Clos Basté

64350 MONCAUP

05 59 68 27 37

closbaste@wanadoo.fr

www.closbaste.com

