

CLOS BASTÉ

Clos Basté

AOC Pacherenc du vic Bilh



Cépages

100% Petit Manseng

Terroir

Argiles à gravettes, exposées Sud-Ouest

Vinification

Les sols sont travaillés au printemps, effeuillage après floraison, rendement maîtrisé, vendange manuelle en tris successifs autour de mi-novembre.

Les raisins sont alors passerillés.

La fermentation et l'élevage s'effectuent en barriques de 400 litres, pendant plusieurs mois, mise en bouteille au mois de septembre.

Notes de dégustation

C'est un Pacherenc concentré, à la palette aromatique riche et complexe. La bouche est à la fois vive et suave, les arômes confits de fruits exotiques soulignent une liqueur parfaitement intégrée. Fraicheur et longueur se disputent la finale.

A boire dans sa jeunesse pour « croquer le fruit »...

Conseil du sommelier : à servir frais, il accompagnera merveilleusement vos apéritifs.

Il se marie très bien avec le foie gras, certains fromages (Roquefort, ...) ou des desserts glacés.

Chantal & Phillipe MUR - Vignerons au Clos Basté

64350 MONCAUP

05 59 68 27 37

closbaste@wanadoo.fr

www.closbaste.com

