

# Clos Basté

«...un haut lieu des vins du Vic-Bilh...»

## Esprit de Basté AOC Madiran

Les vignes se trouvent en milieu de coteaux sur sols argileux à gravettes et galets roulés. Toutes nos vignes sont conduites dans le plus grand respect du terroir : sols cultivés, engrais verts à l'automne, enherbement naturel, effeuillage après floraison, rendement maîtrisé, vendange manuelle à légère surmaturité. (Certification officielle bio).

Les cépages composant l'Esprit de Basté sont le Tannat (75%) et le cabernet franc (25%). Les raisins sont vinifiés en petite cuve large, par parcelle et cépage séparés, et fermentation en levures indigènes.

La macération longue (4 semaines) précède un élevage de plusieurs mois en cuve.

La mise en bouteille s'effectue 20 mois après la récolte.

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 peut ainsi s'apprécier jeune, ou s'attendre quelques années (6 / 8 ans ).

**Chantal et Philippe Mur - Vignerons**  
Clos Basté - 64350 Moncaup  
05 59 68 27 37 - [closbaste@wanadoo.fr](mailto:closbaste@wanadoo.fr)



Domaine certifié Vin Biologique par FR BIO – 10

