

Clos Basté

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

Le Joli blanc de Basté

IGP Bigorre – Blanc Sec

Les vignes sont plantées sur des sols d'argiles de type marnes blanches, exposés au Sud/Sud-Ouest.

Elles sont conduites dans le plus grand respect du terroir : sols cultivés, engrais verts à l'automne, enherbement naturel, rendements maîtrisés, vendanges manuelles à maturité (Certification officielle bio).

Cette cuvée originale est issue de l'assemblage de quatre grands cépages blancs :
Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris.

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.

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

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

Chantal et Philippe Mur - Vignerons

Clos Basté - 64350 Moncaup

05 59 68 27 37 - closbaste@wanadoo.fr



Domaine certifié Vin Biologique par FR BIO – 10

