

Clos Basté

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

Clos Basté

AOC Pacherenc du Vic-Bilh

Les vignes sont plantées sur argiles à gravettes, exposées Sud-Ouest. Elles sont conduites dans le plus grand respect du terroir, certifié viticulture biologique : sols travaillés au printemps, effeuillage après floraison coté soleil levant, rendement maîtrisé, vendange manuelle en deux tris successifs, de mi-novembre à début décembre. Les raisins sont alors passerillés.

Le Clos Basté est un pur Petit Manseng, cépage traditionnel du piémont pyrénéen. La fermentation et l'élevage s'effectuent en barriques neuves de 400 litres, pendant plusieurs mois, mise en bouteille au mois de septembre.

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 et Philippe Mur - Vignerons

Clos Basté - 64350 Moncaup

05 59 68 27 37 - closbaste@wanadoo.fr



Domaine certifié Vin Biologique par FR BIO – 10

