Esprit de Basté - Clos Basté

Vin Biologique

AOC Madiran

✍ L'histoire du domaine

Madiran est une appellation représentant un vignoble de 1400 hectares. Il s'étend sur 37 communes et 3 départements que sont les Pyrénées-Atlantiques, le Gers et les Hautes-Pyrénées. Les premiers contreforts des Pyrénées offrent des natures de sols très variables. De ce fait, il existe une grande variété de terroirs qui apporte à cette appellation richesse et diversité.
Le Clos Basté en est l'exemple type. Grâce à des vignes de plus de 40 ans, des sols à dominante argileuse et un cépage traditionnel du Vic-Bilh, nous produisons un vin de Madiran dans sa plus belle expression…

En 1998, nous faisons l'acquisition d'une vieille bâtisse de caractère en ruine, la Maison Basté. Nous entreprenons alors de la restaurer, de la faire revivre. Parallèlement, nous achetons et louons différentes parcelles de vieilles vignes situées sur d'excellents terroirs de l'appellation Madiran et Vic Bilh. C'est ainsi qu'un nouveau domaine viticole du Madiran prend naissance. Notre objectif alors est d'en faire un haut lieu des vins du Vic-Bilh.

✍ Vinification

12 mois en fûts de 400 L (deux à cinq vins), mise en bouteille après 20 mois d'élevage.

✍ Notes de dégustation

A la dégustation, ce vin se caractérise par une robe violacée 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. 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…

Cépages

- Tannat, 75%,
  vignes de 10 à 50 ans, 30 Hl / Ha
- Cabernet Franc,
  25%, vignes de 30 ans, 30 Hl/Ha

Ce vin se déguste

- 17°C, Ouvrir 1 h avant

- Garde : 6/8ans

Ce vin convient avec

Plats

- Garbure,
- confits et autres civets,
- plats épicés,
- de l'agneau…

© lacave.face.com