Clos 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.

Notes de dégustation

Le Clos Basté est un pur tannat, cépage traditionnel du Vic-Bilh. La vinification s'effectue en petite cuve large, avec macération de 4 à 5 semaines.
Elle est suivie d'un élevage en barrique de chêne français pendant douze mois, bois neuf, de un vin et deux vins.
Madiran dans sa plus belle expression, c'est un vin à la robe profonde, au nez complexe, où se mêlent parfums de fruits noirs et nuances réglissées. La bouche est puissante et charnue, à la longueur sans fin, sur des notes de mûres et de torréfaction.

Cépages

- Tannat 100%

Ce vin convient avec

Plat - Fromage

- Il s'associera merveilleusement avec une côte à l'os, un magret de canard grillé, ou un fromage des Pyrénées.

Ce vin se déguste

- Conseil du sommelier : à servir chambré (17 °C), carafez-le une heure avant
- Un grand vin, assurément, digne des plus belles caves où son aptitude au vieillissement (plus de dix ans) fera merveille.

@lacave.facecile.com