



100% TANNAT

Clos Basté, 2020

L'avis de Philippe Defleur

Un Madiran tout en puissance ! Ce monstre du Sud-Ouest dévoile une belle finesse derrière ses tanins charpentés. La bouche est onctueuse sur des arômes de pruneaux et de griottes et se termine sur une finale épicée.

Terroir. Fer de lance du Sud-Ouest, le terroir du Madiran est surtout une terre de vin rouge grâce à ses sols. On y trouve des galets roulés qui donnent des vins élégants grâce à la chaleur qu'ils retiennent, ce qui permet d'avoir une maturité homogène des grappes.

Millésime. 2020 a été un excellent millésime à Madiran avec un ensoleillement intense et une quantité de pluie raisonnable. Cela a donné des vins gourmands avec de l'amplitude, une bonne base pour un vin de garde comme c'est le cas ici.

Cépage. Le tannat, cépage autochtone principalement planté dans le Sud-Ouest, donne des vins sombres et charpentés. Cette structure donne donc des vins qui gagnent à vieillir quelques années. A vous de voir quand vous aimez boire votre vin.

Domaine. Chantal et Philippe Mur dirigent le Clos Basté depuis plusieurs années et ont permis à Madiran de gagner ses lettres de noblesse. Ils prônent une démarche bio et responsable sans oublier la qualité du vin.

ASSEMBLAGE :
100% tannat

LABEL : Bio



RÉGION :
Sud-Ouest

AOP/IGP : Madiran

ELEVAGE/VINIF : Fût



A SERVIR
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2032



OUVRIR 4H
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Voilée
COULEUR		
<input type="checkbox"/> Pourpre	<input type="checkbox"/> Violet	<input type="checkbox"/> Grenat
<input type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Rubis	<input type="checkbox"/> Tullé
<input type="checkbox"/> Framboise		
INTENSITÉ COLORANTE		
<input type="checkbox"/> Claire	<input type="checkbox"/> Soutenue	<input checked="" type="checkbox"/> Profonde
BRILLANCE		
<input type="checkbox"/> Terne	<input checked="" type="checkbox"/> Lumineuse	<input type="checkbox"/> Éclatante
CAPILLARITÉ		
<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Épaisse

IMPRESSION	
<input type="checkbox"/> Douteuse	<input checked="" type="checkbox"/> Plaisante
INTENSITÉ AROMATIQUE	
<input type="checkbox"/> Fermée	<input type="checkbox"/> Discrète
<input type="checkbox"/> Ouverte	<input checked="" type="checkbox"/> Puissante
FAMILLES AROMATIQUES	
Fruits noirs, sous-bois	
ARÔMES	
<input checked="" type="checkbox"/> Pruneau	<input type="checkbox"/> Mûres
<input type="checkbox"/> Clou de girofle	

ATTAQUE		
<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE		
<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave
<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueureux	
ACIDITÉ		
<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche
<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse	
ALCOOL		
<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input type="checkbox"/> Riche
<input checked="" type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux	
TANINS (quantité)		
<input type="checkbox"/> Légers	<input type="checkbox"/> Présents	<input checked="" type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)		
<input type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes
<input checked="" type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants	
TEXTURE		
<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce
<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse	
LONGEUR AROMATIQUE		
<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée
<input checked="" type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante	
DOMINANTE FINALE		
<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins
<input type="checkbox"/> Gras/Alcool		

On mange quoi avec tout ça ?



Bruschetta au jambon cru

Les tanins et le sel du jambon vont vous faire saliver !



Chili con carne

Pour un plat aux arômes relevés, il faut un vin rouge épicé, puissant et chaleureux.



Ossau-Iraty

Les tanins du vin vont se fondre parfaitement avec les arômes puissants et fruités de ce fromage à pâte dure.



Forêt noire

La puissance et les arômes de ce vin viendront équilibrer l'amertume du chocolat de ce dessert.