



MENU

ACCORD METS & VINS

Sur Réservation...

32€/pers.

Gravelax de saumon

Bigorre - Le joli Blanc de Basté 2022

Boudin aux pommes

Madiran - l'Esprit de Basté 2020

Magret de canard et ses haricots Tarbais

Madiran - Clos Basté 2020

Duo de Brebis et de Chèvre

Pacherenc Sec - Clos Basté 2021

Panna cotta, coulis de Tannat

Croquant chocolat

Pacherenc Moelleux - Clos Basté 2021

15€/pers.

Servi debout, à la barrique

Velouté de potimarron,

1/2 de magret de canard,

Haricots Tarbais,

Fromage de brebis,

Dessert



## Tarifs Portes Ouvertes 2023

*"Tous nos vins sont certifiés bio"*

			Prix TTC	Nombre de bouteilles	Prix Total
<b>AOC MADIRAN</b>					
Clos Basté	2020/2021	75cl	15,50€		
L'Esprit de Basté	2020	75cl	9,50€		
Magnum Clos Basté	2020	150cl	32,00€		
<b>AOC PACHERENC DU VIC-BILH MOELLEUX</b>					
Clos Basté	2021/2022	50cl	13,00€		
<b>AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC</b>					
Clos Basté	2021/2022	75cl	14,00€		
<b>VIN DE PAYS DE BIGORRE</b>					
Le beau Rouge de Basté	2022	75cl	8,00€		
Le joli Blanc de Basté	2022	75cl	8,00€		
<b>La surprise du Vigneron !</b>					
Clos Basté	2000/2004/2005/2010/2012	150 cl	40,00€		
<i>Dans la limite des stocks disponibles</i>					

Chantal & Philippe MUR - Vignerons au Clos Basté

64350 MONCAUP

05 59 68 27 37

closbaste@wanadoo.fr

www.closbaste.com



# CLOS BASTÉ

*"...Un haut lieu des vins du Vic-Bilh..."*




les PORTES  
de OUVERTES  
NOVEMBRE

**18 & 19** 20  
**NOVEMBRE** 23  
*de 9h à 18h* 3

Chantal et Philippe Mur - Vignerons au Clos Basté

64350 MONCAUP - 05 59 68 27 37

www.closbaste.com - closbaste@wanadoo.fr

Domaine certifié Vin Biologique  

*Chers clients et amis,*

Nous sommes heureux de vous inviter aux traditionnelles  
**Journées Portes Ouvertes du Madiran !**  
Nous vous donnons rendez-vous au Clos Basté  
**les 18 et 19 novembre 2023.**

*Le mot des vigneronnes*

Un grand Ouf de soulagement pour la fin des vendanges 2023 !

Une année viticole éprouvante, liées à des conditions météo difficiles :

2023, c'est « Milles Dius de mildiou »  
ou un millésime rare, mais bon, affaire à suivre...

Nous aurons l'occasion pour ces portes ouvertes d'échanger sur  
notre travail, toujours fait d'adaptation et de résilience.

L'occasion aussi de découvrir les nouveaux millésimes, et  
apprécier les vins à maturité.

Nous sommes fiers d'avoir été particulièrement gâté par la  
presse cette année , mais c'est toujours la fidélité de nos clients  
qui est notre première récompense.

Nous avons toujours un grand plaisir à vous recevoir dans nos  
chais et partager ainsi de beaux moments d'échange !

Au plaisir de vous revoir,

Amitiés vigneronnes,  
Chantal et Philippe MUR

## AU PROGRAMME

**Le casse-croûte paysan**  
sam./ dim. de 9h à 11h - 5€/pers  
Petit déjeuner vigneron, idéal pour  
commencer la journée !

**La dégustation commentée**  
sam./dim. à partir de 9h00  
L'incontournable moment privilégié avec un  
membre du domaine pour apprécier notre  
large gamme de vins Bio !

**La verticale d'anciens millésimes**  
sam./dim. à partir de 9h00  
Clos Basté 100 % Tannat, un merveilleux vin de garde ! Appréciez «  
l'effet millésime » et les singularités de ces flacons hors du temps ...

**Les repas en accord mets & vins**  
sam./dim. à 13h00 - 32€/pers.  
Assis et au chaud, c'est l'apogée de la convivialité !

**Les ardoises du terroir**  
sam./dim. à 13h00 – 15€/pers.  
Une ardoise composée et gourmande, à savourer à la barrique !

**L'accord vins et fromages**  
sam. à 17h00 – 15€/pers.  
Dégustation commentée, vivante et  
conviviale de 6 vins et 8 fromages.

**Dégustation insolite**  
**« au son des sabots »**  
sam. 10h et 15h30 – dim. 10h - sur  
réservation - 10€/pers.  
Dégustation de nos vins, en calèche, avec  
Gilles et Marlène.

**Réservation  
indispensable  
pour vos repas et  
vos animations  
par téléphone**  
05 59 68 27 37 / 06 82 45 42 66  
ou par mail  
[closbaste@wanadoo.fr](mailto:closbaste@wanadoo.fr)



**Vendanges 2023 :**  
super équipe, petite récolte...  
mais que du bon !

*Revue de presse, Toujours une belle reconnaissance  
pour nos vins !*

**Pour les Pacherenc Sec et Moelleux :**

**Le rouge et le blanc :** ... Une fois de plus le Clos Basté a séduit  
notre comité... Ses Pacherenc sont équilibrés et digestes,  
puissance et fraîcheur. « vin terriblement intéressant » ...une  
beauté discrète...

**Pour le Clos Basté Madiran 2020 :**

**Revue des Vins de France :** « ... de l'ampleur et de l'envergure à  
la cuvée... »

**La tulipe Rouge :** « ... que du bon, un très bon placement pour  
l'avenir, mais déjà charmeur. »

**Guide Hachette 2024 :** « ... un vin intense de bout en bout,  
puissant, d'une corpulence toute béarnaise... »

**SUIVEZ L'ACTUALITE DU DOMAINE !**

Sur Instagram ou Facebook, tenez-vous au courant de nos  
différentes animations tout au long de l'année (Apéros  
Vigneronnes Bio, concerts de Jazz...).