



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
AOC MADIRAN					
Clos Basté	2020/2021	75cl	15,50€		
L'Esprit de Basté	2020	75cl	9,50€		
Magnum Clos Basté	2020	150cl	32,00€		
AOC PACHERENC DU VIC-BILH MOELLEUX					
Clos Basté	2021/2022	50cl	13,00€		
AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC					
Clos Basté	2021/2022	75cl	14,00€		
VIN DE PAYS DE BIGORRE					
Le beau Rouge de Basté	2022	75cl	8,00€		
Le joli Blanc de Basté	2022	75cl	8,00€		
La surprise du Vigneron !					
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



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...).