



## LA BASSETA 2007

Issu d'un assemblage de nos meilleures parcelles de Grenache, de vieux Carignan et avec une pointe de Syrah ou Cabernet Sauvignon, LA BASSETA est un séduisant mélange de typicité et d'élégance, une expérience unique.

### VIN

ASSEMBLAGE: 40% Grenache noir, 40% Carignan, 10% Syrah et 10% Cabernet sauvignon

PRODUCTION: 6.316 bouteilles et 100 magnums

DISPONIBLE

### VIGNE

EXPOSITION: - 60% de coteaux exposés Nord-est

- 40% de coteaux exposés Sud-est

TYPE DE SOL: schiste ou "llicorella"

ALTITUDE: 250 – 450 mètres

RENDEMENT: 300 à 700 g/cep

AGE DE LA VIGNE: entre 15 (Grenache) et 100 ans (Carignan)

### ELEVAGE

Un élevage dure 16 mois dans des barriques françaises de l'Allier.

- 60% en barriques neuves

- 40% en barriques d'un an

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- Belle robe cerise noire limpide avec un disque violet.
- Nez complexe d'une belle intensité sur des notes minérales marquées, associées à la menthe, notes d'aromates frais, fruit noir et pâtisseries à l'amande. Belle profondeur.
- En bouche, le vin est tendu par une belle acidité. Les tannins sont fondus et amènent de la fraîcheur. Belle longueur terminant sur des notes délicates de torréfaction, et d'épices orientales.

### IDÉE DE PLAT D'ACCOMPAGNEMENT :

TEMPS DE GARDE: 10 à 15 ans

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 - 18°C