



LA BASSETA 2008

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: 60% Grenache noir, 20% Carignan et 20% Syrah

PRODUCTION: 12.598 bouteilles et 100 magnums

VIGNE

EXPOSITION: - 60% de coteaux exposés Nord-est

- 40% de coteaux exposés Sud-est

TYPE DE SOL: schiste ou "llicorella"

ALTITUDE: 350 – 550 mètres

RENDEMENT: 0,5 à 1 kg/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

- Jolie robe rouge presque noire à reflets profonds.
- Nez fin et élégant sur des notes de fruits rouges, de sous bois, d'épices et de garrigue.
- Bouche riche, minérale et veloutée à la fois. On retrouve en bouche les fruits frais associés à la réglisse avec une très grande persistance aromatique. Vin noble et racé.

IDÉE DE PLAT D'ACCOMPAGNEMENT: « Pigeon d'Araiz rôti avec pâtes fraîches aux champignons et petits oignons, touches de crème truffée » du restaurant MARTIN BERASATEGUI à LASARTE-ORIA près de St Sébastien – Espagne.

TEMPS DE GARDE: 10 à 15 ans

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 - 18°C