



LA BASSETA 2009

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: 8.800 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

- 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'arômes 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: « Pieds de cochon ibérique farcis, avec coing, crème de chou vert et "Artequeso Manchego" » 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