



MENU

ACCORD METS & VINS 34€/pers.

Sur Réservation...

Gravelax de saumon
Bigorre - Le joli Blanc de Basté 2024

Boudin aux pommes
Madiran - l'Esprit de Basté 2021

Magret de canard et ses haricots Tarbais
Madiran - Clos Basté 2022

Duo de Brebis et de Chèvre
Pacherenc Sec - Clos Basté 2024

Panna cotta, coulis de Tannat
Croquant au chocolat
Pacherenc Moelleux - Clos Basté 2024

16€/pers.

Servi debout, à la barrique

Velouté de potimarron,
¼ de magret de canard,
Haricots Tarbais
Fromage de brebis,
Dessert



L'ARDOISE
DU TERROIR

TARIF PORTES OUVERTES 2025

Tous nos vins sont certifiés BIO

Prix TTC

Nombre
de
bouteilles

AOC MADIRAN

Clos Basté	2021/2022	75cl	16,00€
L'Esprit de Basté	2021	75cl	10,00€
Magnum Clos Basté	2021	150cl	33,00€
Cuvée Le Dirac	2022	75 cl	35,00€

AOC PACHERENC DU VIC-BILH MOELLEUX

Clos Basté	2024	50cl	13,50€
------------	------	------	--------

AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC

Clos Basté	2024	75cl	15,00€
------------	------	------	--------

VIN DE PAYS DE BIGORRE

Le beau Rouge de Basté	2024	75cl	9,00€
Le joli Blanc de Basté	2024	75cl	9,00€

VIN DE FRANCE

Le petit rosé de Basté	2024	75cl	9,00€
My TanNat'	2024	75cl	10,00€

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
de
PORTES
OUVERTES
NOVEMBRE

15 & 16²⁰
NOVEMBRE 25
de 9h à 18h

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 vous invitons au Clos Basté pour la fête des Portes Ouvertes de Madiran, ce sera les 15 et 16 novembre 2025.

L'occasion de découvrir nos nouvelles cuvées :

Le Dirac 2022 : c'est le retour de notre cuvée iconique, sélection parcellaire, sur sol de pierre calcaire, à l'exposition protégée. Les raisins, sur de tous petits rendements, donnent de grands vins à l'équilibre unique. Sur ce millésime solaire, c'est la cuvée à ne pas rater !

My Tannat 2024 : la nouvelle création du Clos Basté. Le Tannat, emblème de notre appellation est ici revisité sur un ton jeune et décomplexé. Du fruit, du peps pour un plaisir immédiat. On attend vos avis...

Et bien sûr, déguster l'ensemble de nos vins , les nouveaux millésimes, et les plus anciens !

Nous vous donnons rendez-vous au Clos Basté,

Amitiés vigneronnes,

Chantal et Philippe MUR

AU PROGRAMME

Le casse-croûte paysan
sam./dim. de 9h00 à 11h00 - 5€/pers.
Petit déjeuner vigneron, idéal pour commencer la journée !

La dégustation commentée
sam./dim. à partir de 9h00
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
Plusieurs années d'une même cuvée : Clos Basté 100 % Tannat, un merveilleux vin de garde !

Les repas en accord mets & vins
sam./dim. à 13h00 - 34€/pers.
Places assises et chauffées, un festival pour les papilles !

Les ardoises du terroir
sam./dim. à 13h00 - 16€/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.

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



Mariage d'un vieux cep de tannat et de ses engrais verts



Les Orchidées sauvages du Dirac, symbole des sols calcaires, et des sols vivants !



Cueillis à la main, pour une qualité de jus optimale

Le guide vert des meilleurs vins de France 2026 :

Chantal et Philippe Mur débutent en 1998 leur aventure vigneronne... basée sur la reprise de vieilles vignes... des vins profonds, francs et expressifs, issus de raisins cultivés en bio... Les dernières dégustations l'attestent : les Mur sont plus que jamais à l'avant-garde des appellations du Vic-Bilh, leurs vins offrent un socle de premier ordre du renouveau générationnel actuel...

Les Vins : francs et sains, sans aucune marque technique mais dans lesquels on sent une patte vigneronne très sûre... les vaillants vins de pays de Bigorre donnent le ton, directs, parfumés, simples et savoureux. le pacherenc sec 2023 titille et réveille ; c'est un vin pointu et généreux, qui s'offre à la fois une grande liberté de ton et beaucoup d'allant ! Côté Madiran, esprit de Basté 2021 déploie une matière sanguine, alerte, très sereine, sans la raideur et la verdeur qui caractérise parfois le millésime. Le Clos Basté 2022 ne se laisse pas davantage déborder par son millésime, avec un fruit intense, balsamique et cacaoté, solaire ...

SUIVEZ L'ACTUALITE DU DOMAINE !
Sur Instagram ou Facebook