

BASSAC

DOMAINE

VINS BIOLOGIQUES

*Organic since 1987, the domaine **Bassac** is located in the heart of **Languedoc** in the small medieval town of Puissalicon. The estate covers **80 hectares, 15 types of grappe and 30 cuvées**. François and Jean-Philippe share their passion for life producing beautiful wines.*



FRANÇOIS & JEAN-PHILIPPE

De wijnen zijn afkomstig van het eeuwenoude wijndomein Domaine Bassac dat in het hart van de Languedoc (Zuid-Frankrijk) ligt. Om precies te zijn, in een klein middeleeuws dorp Puissalicon genaamd, op gelijke afstand van de drie steden Beziers, Pézénas en Bédarieux. Het dorp Puissalicon is gebouwd in het jaar 1000 en er wordt hier al wijn geproduceerd toen de Romeinen ruim 2000 jaar geleden daar leefden. Domaine Bassac is vernoemd naar een Romeinse Centurion genaamd Baïssus en er wordt al ruim 8 generaties lang met dezelfde passie gerund door de familie Delhon. De wijngaarden van Bassac beslaan zo'n

80 hectare en de gevarieerde en originele mix van wijnstokken houdt rekening met de specifieke aard van hun individuele Terroirs. Om dit optimaal naar voren te laten komen heeft men ervoor gekozen om al vanaf de jaren '80 biologisch te werken (gecertificeerd in 1987). Domaine Bassac was destijds één van de allereerste, een echte pionier waardoor men nu een enorme grote ervaring heeft opgebouwd. De in totaal 56 wijngaarden liggen verspreid over vijf gebieden met verschillende bodemtypes, veelal met kalksteen, klei en sommige rotsen/stenen, daardoor worden er maar liefst 15 verschillende druivensoorten verbouwd. Hieronder treft u een selectie van de Bassac wijnen aan die wij momenteel ter beschikking hebben staan voor u, a votre santé...

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de Bassac Export-Marketing manager **Patrizio Massaro** via: 06 48 07 77 47 of patrizio@domaine-bassac.com



MARGALH



MARGALH BLANC

Appellation :

Vin de France

Composition :

Sauvignon, Chardonnay, Grenache blanc, Muscat

Rendement :

50 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Belle tonicité sur les fleurs blanches et les arômes d'agrumes. Finale rafraîchissante.

Beautiful tonicity on white flowers and citrus aromas. Refreshing finish.

Conservation :

3 à 4 ans

Température :

10 à 12°C

Alcool :

12,5%



MARGALH ROSÉ

Appellation :

Vin de France

Composition :

Cinsault, Syrah, Grenache

Rendement :

50 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Couleur rose pâle avec des reflets melon. Notes d'agrumes et bon équilibre entre l'acidité et la fraîcheur.

Pale pink color with melon highlights. Citrus notes and good balance between acidity and freshness.

Conservation :

3 ans

Température :

10 à 12°C

Alcool :

12,5%



MARGALH ROUGE

Appellation :

Vin de France

Composition :

Carignan, Merlot, Grenache, Syrah

Rendement :

50 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Style languedocien, ample et structuré. Registre poivré, réglisse et légèrement toasté.

Languedoc style, fullbodied and structured. Peppery register, liquorice and slightly toasted.

Conservation :

4 à 5 ans

Température :

16 à 18°C

Alcool :

13,5%



PURE



Appellation :

Vin de France

Composition :

Sauvignon, Vermentino, Muscat

Rendement :

50 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe or pâle. Bouche fraîche, arômes de poire, citron et marmelade de citron.

Pale gold color. Fresh mouth, aromas of pear, lemon and lemon marmalade.

Conservation :

3 à 4 ans

Température :

10 à 12°C

Alcool :

12,5%



Appellation :

Vin de France

Composition :

Cinsault, Syrah, Grenache, Cabernet

Rendement :

50 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe pomelo. Expressif, acidulé et désaltérant.

Grapefruit color. Expressive, nice acidity and refreshing.

Conservation :

3 ans

Température :

10 à 12°C

Alcool :

12,5%



Appellation :

Vin de France

Composition :

Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet

Rendement :

50 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Bien équilibré sur des arômes de fruits noirs, prune fraîche, mûre de ronce.

Well balanced on aromas of black fruits, fresh plum, ripe blackberry.

Conservation :

4 à 5 ans

Température :

16 à 18°C

Alcool :

13,5%



LA CIRCULADE



CHARDONNAY BLANC

Appellation :

Vin de France

Composition :

Chardonnay

Rendement :

40 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe or pâle. Nez expressif, floral; bien ouvert sur la poire et le tilleul. Bouche charmante, élégante et fruité.

Pale gold color. Expressive, floral nose; nicely open on pear and linden flower.

Charming, elegant and fruity palate.

Conservation :

4 à 5 ans

Température :

10 à 12°C

Alcool :

13%



SAUVIGNON BLANC

Appellation :

IGP Oc

Composition :

Sauvignon

Rendement :

40 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe brillante avec des reflets vert. Nez variétal sur les agrumes, les fleurs de citronniers. La bouche est tonique et dynamique.

Bright color with green reflections. Varietal nose on citrus fruits, lemon blossoms. The palate is tonic and dynamic.

Conservation :

4 à 5 ans

Température :

10 à 12°C

Alcool :

12,5%



GRENACHE ROSÉ

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Grenache

Rendement :

40 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe pêche. Notes florales et de poivre blanc avec une belle longueur.

Peach color. Floral and white pepper notes with beautiful length.

Conservation :

3 ans

Température :

10 à 12°C

Alcool :

12,5%



MONO-CÉPAGES



MERLOT ROUGE

Appellation :
IGP Côtes de Thongue

Composition :
Merlot

Rendement :
40 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe grenat. Ce vin déroule des notes variétales de paprika, de fruits rouges et de piment doux. Bouche équilibrée aux tanins fondus.

Garnet colour. This wine unfolds varietal notes of paprika, red fruits and sweet pepper. Balanced palate with melted tannins.

Conservation :
5 à 8 ans

Température :
16 à 18°C

Alcool :
13,5%



SYRAH ROUGE

Appellation :
IGP Oc

Composition :
Syrah

Rendement :
40 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe carmin. Nez de cerise noire et bouche sur des notes de cassis et de zan.

Carmine colour. Nose of black cherry and mouth with notes of blackcurrant and zan.

Conservation :
5 à 8 ans

Température :
16 à 18°C

Alcool :
13,5%



CABERNET SAUV ROUGE

Appellation :
IGP Côtes de Thongue

Composition :
Cabernet Sauvignon

Rendement :
40 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Vin expressif sur la violette, l'encre, la prune. De la rondeur en attaque. Les tanins sont en place.

Expressive wine on violet, ink, plum. Roundness in attack. The tannins are in place.

Conservation :
5 à 8 ans

Température :
16 à 18°C

Alcool :
13,5%



JE T'AIME



JE T'AIME ROSÉ

Appellation :
IGP Côtes de Thongue

Composition :
Cinsault, Grenache

Rendement :
40 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Très belle robe aux nuances framboise. On retrouve au nez la cerise, la pivoine, la mûre. Bouche gourmande, acidulée.

Very beautiful dress with raspberry nuances. Nose of cherry, peony, blackberry. Gourmand, sour palate.

Conservation :
4 ans

Température :
10 à 12°C

Alcool :
12,5%



JE T'AIME ROUGE

Appellation :
IGP Côtes de Thongue

Composition :
Cabernet Franc, Grenache, Syrah

Rendement :
35 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe colorée, pourpre. Le nez évoque les fruits noirs, l'eucalyptus, le poivre noir et le thym. La bouche est ample et charnue. Beau déroulement.

Nice color, purple. The nose evokes black fruits, eucalyptus, black pepper and thyme. The mouth is ample and fleshy. Nice unfolding.

Conservation :
8 ans

Température :
16 à 18°C

Alcool :
14%



LE MANPÔT

DISPONIBLE EN MAGNUMS



LE MANPÔT BLANC

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Chardonnay (6 mois de barrique pour 50% du vin)

Rendement :

35 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe dorée. Le nez est élégant sur les épices, la brioche et la poire. Tonique et riche à la fois, le boisé est bien présent, mais sans lourdeur. Une belle acidité soutient la fraîcheur.

Golden dress. The nose is elegant with spices, brioche and pear. Tonic and rich at the same time, the woodiness is present, but without heaviness. A nice acidity supports the freshness.

Conservation :

8 à 10 ans

Température :

10 à 14°C

Alcool :

13,5%



LE MANPÔT ROSÉ

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Cinsault, Cabernet franc, Vermentino (6 mois de barrique pour 20% du vin)

Rendement :

35 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe pâle, sur des nuances pêche. Le nez est gourmand sur la mûre de ronce, groseille, la pêche de vigne. Belle rondeur en attaque, plus tonique.

Pale color with peach nuances. The nose is gourmand on blackberry, redberry, vine peach. Nice roundness on the attack, tonic finish.

Conservation :

4ans

Température :

10 à 14°C

Alcool :

13%



LE MANPÔT ROUGE

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah (12 mois de barrique pour 33% du vin)

Rendement :

35 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe carmin. Notes de laurier, d'anis, de girofles et de mûre. Dense. Fumé, grosse consistance. De la tension en milieu de bouche qui maintient la fraîcheur. En finale les tanins sont poudrés. Beaucoup de longueur.

Carmin colour. Notes of bay leaf, anise, cloves and blackberry. Dense. Smoked, big consistency. Mid-palate tension that maintains freshness. In the finish the tannins are powdery. Lots of length.

Conservation :

8 à 10 ans

Température :

16 à 18°C

Alcool :

14%



SIGNATURE



PINK CHÒT ROSÉ

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Cinsault, Cabernet franc

Rendement :

40 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Très belle robe aux nuances framboise. Nez de pêche de vigne, fraise et cannelle. Bouche fraîche et longue.

Very beautiful dress with raspberry nuances. Nose of vine peach, strawberry and cinnamon. Fresh and long mouthfeel.

Conservation :

4 ans

Température :

10 à 12°C

Alcool :

12,5%



PETIT GRAIN MOELLEUX

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Muscat petit grain

Rendement :

30 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe brillante aux reflets argentés. Sur le litchi, la mandarine et les fleurs blanches. Un muscat frais et équilibré : pas trop de sucre, peu d'alcool mais une explosion d'arômes.

Bright color with silver reflections. On lychee, tangerine and white flowers. A Fresh and balanced Muscat: not too much sugar, little alcohol but an explosion of aromas.

Conservation :

8 ans

Température :

10 à 12°C

Alcool :

11,5%

Sucre:

40gr/L



PARCELLAIRE



CABERNET FRANC

Appellation :
IGP Côtes de Thongue
Composition :
Cabernet Franc (12 mois de barrique)
Rendement :
25 hl/ha

Sols :
Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :
Robe sombre. Cabernet Franc sur
des notes florales, graphites, zan.
Belle maturité des tanins en bouche.
Très jolie finale.

*Dark color. Cabernet Franc with floral,
graphite and zany notes. Beautiful
maturity of the tannins on the palate.
Very nice final.*

Conservation :
8 à 10 ans
Température :
18°C
Alcool :
14,5%



AOP FAUGÈRES ROUGE

Appellation :
AOP Faugères
Composition :
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Élevage de 12 mois en barriques
Rendement :
25 hl/ha

Sols :
Schistes

Dégustation :
Robe sombre presque noire. Jolie
densité, sur un registre graphite,
fruits noirs.

*Dark almost black robe. Nice density,
on a graphite register, black fruits.*

Conservation :
10 ans
Température :
18°C
Alcool :
14%



COLLECTION



XX BLANC

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Chardonnay, Vermentino, Sauvignon (6 mois de barrique)

Rendement :

25 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe or. Le nez est épicé, sur des notes de pierre à fusil, de citron. La bouche reste fraîche, épicée. Belle tension en finale.

Gold color. The nose is spicy, with notes of flint and lemon. The mouth remains fresh, spicy. Nice tension in the final.

Conservation :

10 ans

Température :

14°C

Alcool :

13,5%



XXI BLANC

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Chardonnay, Vermentino (6 mois de barrique)

Rendement :

25 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe dorée. Nez de fleurs blanches (jasmin, fleur d'orange), de citron confit. Register toasté, fumé. La bouche est consistante, avec du ressort à l'attaque, une finale plus douce, également épicée (cannelle, poivre).

Golden color. Nose of white flowers (jasmine, orange blossom), candied lemon. Toasted, smoked register. The palate is consistent, with spring on the attack, a softer finish, also spicy (cinnamon, pepper).

Conservation :

8 à 10 ans

Température :

14°C

Alcool :

13,5%



XVIII ROUGE

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Syrah (12 mois de barrique)

Rendement :

25 hl/ha

Sols :

Coteaux argilo-calcaire

Dégustation :

Robe sombre. Une syrah de haut vol infusée de fruits à l'eau de vie, de réglisse et de poivre, ample, pulpeuse, soyeuse et très aromatique en bouche, qui finit sur un trait rafraîchissant de menthol. Du potentiel en cave !

Dark color. A high-flying Syrah infused with fruit brandy, liquorice and pepper, ample, luscious, silky and very aromatic on the palate, ending with a refreshing hint of menthol. Potential in the cellar!

Conservation :

15 à 20 ans

Température :

18°C

Alcool :

14%



MILLESIME



XIX ROUGE

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Syrah, Marselan, Grenache
(12 mois de barrique)

Rendement :

25 hl/ha

Sols :

Coteaux argilocalcaire

Dégustation :

Robe violine. Le nez est séveux, balsamique, encens. Ce vin allie la fraîcheur aromatique à la gourmandise. Belle longueur.

Purple color. The nose is sappy, balsamic, incense. This wine combines aromatic freshness with greediness.

Nice length.

Conservation :

15 à 20 ans

Température :

18°C

Alcool :

14,5%



LOUIS ROUGE

Appellation :

IGP Côtes de Thongue

Composition :

Cabernet franc, Grenache, Merlot
(14 mois de barrique)

Rendement :

25 hl/ha

Sols :

Coteaux argilocalcaire

Dégustation :

La robe est intense, carmin. Le nez évoque le pain grillé, le graphite, la prune et la groseille. La bouche reste fraîche, le bois est parfaitement intégré et renforce la complexité en bouche.

The color is intense, carmine. The nose evokes toasted bread, graphite, plum and gooseberry. The mouth remains fresh, the wood is perfectly integrated and reinforces the complexity.

Conservation :

15 à 20 ans

Température :

18°C

Alcool :

14,5%



LE CHAI À BARRIQUES



La sélection de barrique atteint maintenant **150 fûts de chêne français**. Nous élevons avec **1 tonnelier Charentais, 1 Bordelais et 4 Bourguignons** les vins blancs, rosés et rouges dans des tonneaux de **225 et 228 litres**. Le mélange précis des **différents types de chauffe** permet à chaque cépage d'atteindre son potentiel maximum.

*The barrique selection has now **150 French oak barriques**. We age the whites, rosés and reds wines in **225 and 228 liters** barrels from **1 Charentais barrel maker, 1 from Bordeaux and 4 from Burgundy**. The **mix selection of toastiness** helps each varietal to reach his full potential.*

GOODIES

La flexibilité et la créativité font partie de nos forces, nous prenons le temps d'étudier les différentes demandes. Voici quelques outils, contenants, coffrets et étiquettes que nous avons réalisés.

Flexibility and creativity are part of our strengths, and we like to study particular demands. Here you can find some marketing tools, containers, boxes and private labels that we have produced.

PRESENTOIR TONNEAU



BOUTEILLE PET FESTIVAL



ETIQUETTE PERSONNALISÉE



COFFRET PERSONNALISÉ



B  DOMAINE
BASSAC
VINS BIOLOGIQUES



© Richard Holstein

CONTACT

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de Bassac Export-Marketing manager Patrizio Massaro via: 06 48 07 77 47 of patrizio@domaine-bassac.com