

MINERVOIS « LAGUZELLE » 2019

Domaine Benjamin Taillandier

Situation : Fils de médecins généralistes et acupuncteur, la famille de Benjamin Taillandier ne présente aucun lien avec le monde viticole. Après l'obtention d'un BTS œnologique à Orange en 2002, il travaille dans divers domaines (Fronton, Minervois...). C'est en 2006 qu'il franchit le pas et achète sur un coup de cœur quelques hectares de vieux grenaches et de syrah implantés au-dessus de Villeneuve-Minervois, sur des sols de schiste au milieu de la garrigue. Il se lance à son compte, contre vents et marées, avec l'aide notamment financière de ses parents, un prêt à 1 % et les Assedics.

A 27 ans, il n'est donc parti de rien, avec juste son courage et ses convictions, Il ne pouvait concevoir une autre culture que la biologique. Benjamin Taillandier est membre du collectif vigneron « Changer l'Aude en Vin ». Il a la volonté de créer des vins personnels et artisanaux et entend proposer une vision alternative du métier de vigneron. Son objectif est une intervention aussi réduite que possible de l'homme tant au plan de la culture que de la vinification.



Encépagement : Cinsault 60%, Grenache 20%, Carignan 20%

Terroir : Sols de schiste et sable sur sous-sol Argilo-Calcaire.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : 2020-2021

Observations : Elevée en cuve pendant une durée assez courte de 6 mois, c'est tout ce dont cette cuvée a besoin pour atteindre son but : Régaler les papilles et transmettre un maximum de plaisir. Surprenant de fraîcheur et de gourmandise, cette « Laguzelle » nous charme par son aromatique de fruit noir, sa légèreté et sa facilité.

Quelques accords : Vin de copain par excellence, il accompagnera Tapas, Charcuteries ibériques et Volailles fermières rôties à la perfection.

La Cave de Longchamp

72 rue Georges Lafont 44300 Nantes ☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - site : www.cave-de-longchamp.com

