LANGUEDOC
« Cuvée H » 2024
Clos de la Barthassade

Situation : C'est à Dijon que Hélène et Guillaume Baron se sont rencontrés, pendant leurs formations viticoles. Riches de nombreuses expériences dans de beaux domaines Bourguignons (Sylvain Pataille, Domaine de la Pousse d'Or, Dominique Derain…), ils prennent la direction du sud pour créer en 2013 le Clos de la Barthassade, dans les Terrasses du Larzac, 11 hectares autour du village d'Aniane. Le vignoble est travaillé en agriculture biologique et certaines tâches sont rythmées par le calendrier biodynamique. Si le premier millésime ne date que de 2014, la reconnaissance est immédiate.

Encépagement : 70% syrah, 15% mourvèdre, 15% grenache

Terroir : Terrasses caillouteuses

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Derrière la robe profonde et intense se révèle un nez exhalant des notes de fruits concentrés tels la mûre et la violette, le côté mentholé s'envolant sur des effluves épicés empreintes de soleil et de garrigue. L'attaque est franche, tandis que la générosité des tanins n'altère en rien la finesse et le soyeux du tactile de bouche. La finale fruitée et épicée se veut gourmande et élégante. Souple, fondu velouté, le vin épouse la barrique d'une suavité explosive !

Quelques accords : Hampe de Bœuf grillée et sa sauce au poivre, Côtelettes d'agneau à la méditerranéenne…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com