

# LANGUEDOC

## « POLISSONS » 2025

### Clos Constantin



**Situation :** En 2009, Pierre Halley, originaire de Argelliers, reprend les vignes de son oncle, coopérateur. Là, il commence à vinifier lui-même son vin mais ne peut le faire chez lui. Ainsi, en 2015, il s'associe avec son ami Samuel Durand, ancien sommelier. En 2017, ils créent tous les deux le Clos Constantin.

Aujourd'hui, le domaine comporte 15 hectares. Ce domaine du

Languedoc entre dans sa 3ème année de conversion bio, remarquable pour un aussi jeune domaine.

Le Clos Constantin est basé sur deux lieux-dits : Font-Belette (Argilo-calcaire sableux, terroir des vins rouges) et Champs de Traversiers (terroir d'altitude, minérale, propice aux cépages blancs)

**Encépagement :** Grenache, Syrah et Cinsault

**Terroir :** Argilo-Calcaire sableux

**Température de Service :** 14°C.

**Potentiel de Garde :** 2026 - 2028

**Observations :** Le nez s'ouvre sur une puissante dimension florale, évoquant une sorte de liqueur de fleurs. Elle précède le jaillissement des fruits rouges et noirs, autour de la framboise et de la cerise Burlat. Cette mélodie particulièrement charmante laisse progressivement la place à une expression minérale. En bouche, la générosité du fruit est parfaitement soutenue par un grain tendu et dynamique sur les papilles : les saveurs de cerises, de groseille et de baies noires s'accompagnent de fins amères épicés évoquant le poivre vert, la cardamome et d'une touche de cuir.

**Quelques accords :** Côtelettes d'agneau grillées aux herbes, Tian de légume provençal, Tajine d'agneau aux olives, Paëlla valencienne...

