

# LANGUEDOC

## « STRATE » 2024

### 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 blanc, Grenache gris et Rolle

**Terroir :** Quartz et sable

**Température de Service :** 9°C.

**Potentiel de Garde :** 2026 - 2030

**Observations :** Au premier nez, on est littéralement envoûté par une myriade de notes florales où l'on retrouve des amandiers ou des pêchers en fleurs. On aime la sensualité délicate qui habille ce vin à la robe claire mais lumineuse, et accompagne le déploiement du fruit. Même plaisir en bouche où le vin se montre particulièrement expressif et gourmand. Justesse des équilibres, persistance phénoménale : la réussite est totale !

**Quelques accords :** sashimis de daurade, carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines, un loup au fenouil...

