

PAYS D'HERAULT

« Pradelou » 2023

Domaine La Terrasse d'Elise



Situation : Dans son fief, partagé entre Aniane et Saint-Jean-de-Fos, Xavier Braujou a longtemps fait figure d'ovni. Ancien bûcheron, il reprend le domaine familial, quitte le système coopératif et sort des sentiers battus. Depuis 1998, il gère au cordeau son patrimoine de vieux cépages pour façonner des cuvées toujours

classées en vin de pays. Cet artisan vigneron élabore avec peu de moyens des vins issus d'un énorme travail sur de vieilles vignes aux rendements très faibles. Au fil des millésimes, ses vins figurent parmi les plus excitants du Languedoc. Des nectars qui interpellent et qui offrent toujours leur lot d'émotions et de plaisirs intenses. Une adresse confidentielle, prisée des amateurs avertis comme des meilleurs sommeliers et cavistes.

Encépagement : 100% Cinsault, jeunes vignes

Terroir : Sols de galets roulés situés sur le lieu-dit « La Terrasse »

Température de Service : 15 à 16°C. Passage en carafe recommandé.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Un élevage court sur les jus issus des jeunes vignes de cinsault du domaine, voilà l'idée derrière cette nouvelle cuvée du magicien Xavier Braujou. Le résultat nous a soufflé : une « buvabilité » diabolique autour d'arômes de groseille et de fraises des bois. Ne réfléchissez pas trop, cette cuvée décomplexée est une invitation au plaisir immédiat entre amis !

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

accueil@cave-de-longchamp.com www.cave-de-longchamp.com