PAYS D'HERAULT
« Gualibaou du Russe »2020
Pierre Vaïsse

Situation : Installé dans les Terrasses du Larzac sur des terroirs de galets et d'argiles rouges, Pierre Vaïsse a débuté avec seulement 2 hectares de vignes en 2007. Parrainé par Frédéric Pourtalié (Montcalmès) et la famille Vaillé (Grange des Pères), il s'attache à élever longuement ses vins (24 mois pour les rouges) afin de leur apporter un velouté de chair et un soyeux de tanins peu communs.

Encépagement : 50% Syrah et 50% Mourvèdre.

Terroir : Argiles rouges et galets roulés.

Température de Service : 16 à 17°C. Passage en carafe recommandé.

Potentiel de Garde : 2025 à 2028.

Observations : Racés, complexes et magnifiés par une grande finesse d'expression, *Gualibaou du Russe* rend hommage aux petits abris vignerons que l'on peut trouver au cœur des parcelles. Pierre réunit ici une moitié de Syrah et une moitié Mourvèdre. On le retrouve sur une robe profonde et violacée. La gamme aromatique nous oriente vers des senteurs de fruits noirs avec un boisé fin qui dessine une série plutôt épicée. Le grain en bouche présente beaucoup de subtilité. L'élevage que nous évoquions précédemment offre un tactile fondu, caressant avec la fraîcheur du Mourvèdre en renfort.

Quelques accords : Filet mignon de porc, canard aux épices, côte de bœuf…

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