

# TERRASSES DU LARZAC

## « ARJIES » 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 :** 50% Syrah, Grenache, Cinsault

**Terroir :** Argilo-Calcaire, forte pierrosité

**Température de Service :** 14°C.

**Potentiel de Garde :** 2026 - 2030

**Observations :** Ce vin d'altitude et de garrigue affiche après agitation des arômes charmeurs de fruits rouges et d'épices. Une palette complétée par des notes de fruit noir. C'est dire la profondeur et la complexité de ce vin qui n'en finit plus de discourir. La bouche, parfaitement ciselée, prolonge l'histoire olfactive en convoquant fruits rouges et épices douces. Le milieu de bouche aiguïsera votre appétit croissant, avec sa matière solaire mais tendre. Une matière évoquant cette nature sauvage de pierres et de garrigue.

**Quelques accords :** pintade cuite en cocotte, pigeonneau accompagné de champignons, magret de canard aux figues...

