

VIN DE FRANCE « K Libre » 2023

Clos de la Barthassade



Situation : C'est à Dijon que Hélène et Guillaume Baron se sont rencontrés, pendant leurs formations viticoles. Riches de nombreuses expériences dans de beaux domaines Bourguignons (Sylvain Pataille, Domaine de la Pousse d'Or, Dominique Derain...), ils prennent la direction du sud pour créer en 2013 le Clos de la Barthassade, dans les Terrasses du Larzac. Si le premier millésime ne date que de 2014, la reconnaissance est immédiate. Leurs cuvées sont déjà présentes à la carte de plusieurs

restaurants étoilés et le domaine a été élu « Découverte de l'année » 2017 par le Revue des Vins de France.

Encépagement : Carignan 100%

Terroir : Argilo sableuses

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans.

Observations : Une cuvée au style atypique, un 100% carignan issu de vignes de 60 ans. Un élevage de 22 mois en œuf béton et demi-muids qui lui donne ses typicités, un carignan juteux et sanguin, avec une structure tannique très bien travaillé. En bouche le vin affiche une trame charnue, avec un profil suave. L'élevage est parfaitement dosé qui va lui donner une touche ronde et gourmande sur la fin de bouche.

Quelques accords : Gigot d'agneau rôti aux herbes, Lapin à la moutarde, Pièce de bœuf grillée, gibiers en sauce...



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