

VIN DE FRANCE

« KAOLINITE » 2023

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 : Syrah 100%

Terroir : Sols de calcaire et d'argiles kaolin

Température de Service : 16 - 17°C.

Potentiel de Garde : de 2026 à 2041

Observations : Ce vin à la dégustation présente une robe assez sombre et brillante, un nez ouvert après carafage sur les arômes de fruits noirs et d'épices. Une bouche soyeuse avec une fraîcheur persistante, à l'image du millésime. Ce parcellaire reflète l'engagement du domaine pour ce profil authentique et élégant.

Quelques accords : Tajine de porc aux olives, Palombe et farce de morilles,



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