

VIN DE FRANCE

« KAOLINITE » 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 : Syrah 100%

Terroir : Sols de calcaire et d'argiles kaolin

Température de Service : 16 - 17°C. (Carafage recommandé)

Potentiel de Garde : 2026 à 2041

Observations : Kaolinite est une cuvée pure Syrah élevée en cuve ovoïde béton pendant 24 à 36 mois. On retrouve tout d'abord un nez réservé puis qui s'ouvre sur des fruits noirs frais, de violette et des notes d'olive noire, de garrigue. En bouche, la Syrah est dense mais portée par une belle fraîcheur. Les tanins sont fins, parfaitement mûrs. La finale est longue, épicée et saline, marquée par le poivre et la pierre chaude. Kaolinite combine la profondeur d'un grand rouge du Sud et la finesse d'une Syrah plus septentrionale.

Quelques accords : Entrecôte grillée jus court au poivre noir, Pigeon rôti et jus réduit à la betterave, Agneau confit aux olives et citron...



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