

VIN DE FRANCE

« Pura Vida » 2022

CLOS DES REBOUSSIERS



Situation : A l'origine, le Domaine était la propriété du renommé Christophe Peyrus et s'appelait alors Domaine Christophe Peyrus. En 2019, Jean-Pierre Girard rachète les 8,5 hectares de vignobles situés sur la commune de Cazeveille à 300 mètres d'altitude et le domaine est alors rebaptisé le Clos des Reboussiers. La vision des deux hommes est la même, l'objectif est de

pérenniser la qualité des vins et les terroirs uniques du domaine. Accompagné et soutenu par Christophe pendant quelques temps, le Clos des Reboussiers est aujourd'hui totalement géré par Jean-Pierre Girard.

Encépagement : 100% Nielluccio

Terroir : Calcaires durs, calcaires à silex et résurgences dolomitiques.

Température de Service : 17°C. Passage en carafe recommandé (1 h)

Potentiel de Garde : 2028 - 2030

Observations : Ce cépage que l'on connaît bien en Corse fait son apparition au Clos des Reboussiers. Les fruits rouges explosent au nez avec le cassis, la mûre, vient ensuite les épices, le réglisse. Ce vin très élégant et précis possède un beau potentiel de garde et sera magnifique pour les plus patients.



Quelques accords : filet de bœuf sauce aux aïelles, canard avec une sauce fruits rouges...

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