

CEVENNES

« PALPITE » 2023

Le Clau de Lise



Situation : Lise Therin-Banvillet, néo-vigneronne et médecin généraliste de son Etat, répond à l'appel en 2022 du grand air en reprenant un domaine de 16 ha avec des vignes de 45 ans pour les plus vieilles, d'un seul tenant, travaillé en agriculture biologique depuis plus de 20 ans, niché dans un paysage entre les reliefs cévenols et le Mont Bouquet à quelques encablures d'Uzès.

Encépagement : 50% Chenançon, 50% Syrah

Terroir : Calcaire du Jurassique

Température de Service : 13 à 15°C.

Potentiel de Garde : 3 ans.

Observations : Un vin rouge marqué par son terroir avec une belle minéralité. Un joli jus fruité, sanguin avec beaucoup de caractère mais sans lourdeur. Il emplie la bouche, désaltère et garde une belle présence sur la longueur et des tanins bien fondus. Un vin sur la fraîcheur et le fruit mais qui ne manque pas de structure ni de complexité.

Quelques accords : Une planche de charcuterie, Pièce de bœuf grillée, Magret de canard et sauce aux Airelles, Lasagne...

