

LANGUEDOC

« LES POLISSONS » 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 : Grenache, Syrah et Cinsault

Terroir : Argilo-Calcaire sableux

Température de Service : 14°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez s'ouvre sur une puissante dimension florale, évoquant une sorte de liqueur de fleurs. Elle précède le jaillissement des fruits rouges et noirs, autour de la framboise et de la cerise Burlat. Cette mélodie particulièrement charmeuse laisse progressivement la place à une expression minérale

En bouche, la générosité du fruit est parfaitement soutenue par un grain tendu et dynamique sur les papilles : les saveurs de cerises, de groseille et de baies noires s'accompagnent de fins amères épicés évoquant le poivre vert, la cardamome et d'une touche de cuir.

Quelques accords : Aubergine à la parmesane, Ris de Veau laqué au miel épicé...

