

PAYS D'HERAULT « Pur C » 2023

Clos de la Barthassade



Situation : C'est à Dijon que Hélène et Guillaume Baron se sont rencontrés, pendant leurs formations viticoles. Riches de nombreuses expériences dans de beaux domaines Bourguignons (Sylvain Pataille, Domaine de la Pousse d'Or, Dominique Derain...), ils prennent la direction du sud pour créer en 2013 le Clos de la Barthassade, dans les Terrasses du Larzac. Si le premier millésime ne date que de 2014, la reconnaissance est immédiate. Leurs cuvées sont

déjà présentes à la carte de plusieurs restaurants étoilés et le domaine a été élu « Découverte de l'année » 2017 par le Revue des Vins de France.

Encépagement : Cinsault 100%

Terroir : Terrasses caillouteuses

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Une cuvée au style très élégant, représentative de son cépage : le Cinsault. De plus en plus souvent vinifié seul, ce cépage produit des vins élégant et digeste, marqué par une belle acidité désaltérante. Ce « Pur C » ne déroge pas à la règle : un vin salivant, onctueux aux parfums sauvages de la garrigue.



Quelques accords : Satay de volaille, escalope de veau sautée au thym, raviolis de canard...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 📠

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com