

PAYS DE L'HERAULT 2022

« Le Pigeonnier »

Domaine La Terrasse d'Elise



Situation : Dans son fief, partagé entre Aniane et Saint-Jean-de-Fos, Xavier Braujou a longtemps fait figure d'ovni. Ancien bûcheron, il reprend le domaine familial, quitte le système coopératif et sort des sentiers battus.

Depuis 1998, il gère au cordeau son patrimoine de vieux cépages pour façonner des cuvées toujours classées en vin de pays. Cet artisan vigneron élabore avec peu de moyens des vins issus d'un énorme travail sur de vieilles vignes aux rendements très faibles.

Au fil des millésimes, ses vins figurent parmi les plus excitants du Languedoc. Des nectars hors normes qui interpellent et qui offrent toujours leur lot d'émotions et de plaisirs intenses. Des vins de grand caractère, parmi les plus originaux du Languedoc ! Une adresse confidentielle, prisée des amateurs avertis comme des meilleurs sommeliers et cavistes.

Encépagement : 100% Carignan

Terroir : sols de galets roulés situés sur le lieu-dit « La Terrasse »

Température de Service : 15 à 16°C. Carafage recommandé (2h)

Potentiel de Garde : 2025 à 2030

Observations : Cette cuvée s'ouvre sur des notes toastées aux arômes de cerises burlats et d'olives noirs. La bouche, fraîche, aérienne et d'un tactile des plus délicats, prend à contre-pied tous les stéréotypes qui entourent le cépage carignan, le qualifiant souvent de rustique et austère. La palette aromatique, d'une belle complexité, s'étend du registre fruité à celui de l'épice, en passant par des notes de pain grillé et d'épices douces (vanille...)



Quelques accords gourmands : Souris d'Agneau confite au thym, Rôti de Bœuf aux Champignons des bois, Magret de Canard aux olives noires ...

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