

PIC SAINT-LOUP 2021

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 Cazeville 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 : 80% Syrah et 20% Grenache

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

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

Potentiel de Garde : 2022 - 2024

Observations : De belles expressions de cerise à l'eau de vie, de mûres, florales de pivoine et de mine de crayon. L'équilibre en bouche est sublime ! La rondeur de la syrah et l'opulence sudiste du vin sont soutenues par une fraîcheur et une finesse incroyable : L'altitude et la fraîcheur des nuits autour du pic s'expriment pleinement. Une perle Languedocienne très aérienne !



Quelques accords : Côtelettes d'agneau grillées au romarin, Onglet de Porc poêlé au poivre vert ...

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