

VIN DE FRANCE

« OCTOPUS » 2024

Domaine de L'Austral



Situation : Le domaine est créé par Pauline Mourrain et Laurent Troubat, deux ingénieurs qui se sont rencontrés à Strasbourg avant de changer de voie. Leur histoire avec le vin commence lors d'un voyage en Australie, où ils travaillent notamment dans la viticulture. De retour en France, Pauline se forme à l'œnologie à Dijon et travaille notamment au Domaine Mélaric, à Puy-Notre-Dame. En 2016, ils reprennent environ 4 hectares de vignes auprès de Françoise et Philippe Gourdon du Château Tour Grise.

Encépagement : Grolleau 100%

Terroir : Craie, Tuffeau, Calcaire et Silex

Température de Service : 10 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Le nez s'ouvre sur un registre très gourmand de petits fruits rouges : fraise, framboise, cerise fraîche et groseille. L'ensemble est délicat, frais et particulièrement expressif, avec une belle sensation de fruit croquant. L'attaque est souple et juteuse. Le fruit rouge domine, porté par une acidité fraîche qui donne beaucoup d'allant au vin. La matière est légère, avec des tanins fins et discrets. On retrouve cette sensation de croquer dans un fruit frais, accompagnée d'une petite touche poivrée en finale. La bouche privilégie la finesse, la buvabilité et la fraîcheur plutôt que la concentration. La finale est fraîche, nette et désaltérante, sur la griotte, la groseille et une légère note épicée. Un rouge digeste et très gourmand, qui appelle naturellement une deuxième gorgée.



Quelques accords : Charcuterie artisanale, Volaille rôtie aux herbes, Tarte fine tomate-chèvre frais, Burger maison...

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