

# VIN DE FRANCE

## « ARGILE » 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 :** Chenin 100%

**Terroir :** Argile rouge et Argilo-calcaire

**Température de Service :** 10 - 12°C. (carafe recommandé)

**Potentiel de Garde :** 2026 à 2031

**Observations :** Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes mûrs, puis évolue vers des arômes de fruit blanc et floral. La bouche est ample, portée par une matière dense et parfaitement mûre. Très vite, la tension du Chenin reprend le dessus étire le vin avec une remarquable énergie. Au fil de la dégustation des arômes de fruits jaunes, zeste d'agrumes, notes salines et minérales se superposent dans une texture à la fois profonde et précise. La finale est longue, tendue et crayeuse, marquée par une sensation saline persistante qui appelle naturellement la table.

**Quelques accords :** St Jacques snackées et citron de Menton, Homard bleu rôti au beurre demi-sel, Poularde et Bresse aux morilles...

