

VIN DE FRANCE

« LES REBOUSSIERS » 2022

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 Cazeveille 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 : Chenin, Clairette, Tourbat, Grenache Gris

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

Température de Service : 11°C. Passage en carafe recommandé (1 h)

Potentiel de Garde : 2025 - 2027

Observations : Le nez, complexe, s'ouvre sur des notes florales, complétées par de l'agrumes et des senteurs discrètes de fleurs de la garrigue. La bouche est franche, généreuse et minérale. La gourmandise du fruit s'équilibre avec la fraîcheur et s'étire sur une finale salivante.

Quelques accords : Apéritif, coquillages, crustacés, Pavé de turbot cuit à l'arête et artichauts sautés à la provençale...



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