

# VIN DE FRANCE 2023

## « VIN DES VENDANGEURS »

### Le Clos Sauvage



**Situation :** Pêle-mêle : un agronome devenu œnologue, une écolière haute comme trois pommes, une musicienne recyclée dans les circuits courts et enfin une cadette qui pointe le bout de son nez au lancement de l'aventure...

Le Clos Sauvage, c'est avant tout l'histoire d'une jeune famille qui souhaite se lier à la terre au travers d'une agriculture artisanale où se mêlent les dimensions humaines, écologiques et paysannes

Après une année de pérégrination dans les vignobles de France, la jeune famille trouve un lieu qui corresponde à leurs aspirations. Les voilà à la frontière de la Bourgogne et du Beaujolais.

Et pourquoi le *Clos Sauvage* ? A leur arrivée, les vignes du Clos étaient à l'abandon, dans un état sauvage... Aujourd'hui, ils s'appliquent à les dompter sur 4 Ha.

**Encépagement :** Gamay 100%

**Terroir :** Argileux

**Température de Service :** 16°C

**Potentiel de Garde :** A déguster sur la jeunesse des arômes

**Observations :** Un parfum enchanteur de fruits rouges mûrs du verger émane du verre. D'attaque souple et gouleyante, la bouche confirme tout en fraîcheur une structure vineuse, gourmande et équilibrée sur notes de cerise, de fraise et d'épice. La finale évolue vers une trame de tanins fins et souples. Belle expression de cette cuvée, riche de convivialité.

**Quelques accords :** Charcuterie italienne Culatello, L'andouillette au Chiroubles (revisité), Epoisses...



Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)