

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

CLOS du CAUSSE

Guy Vanlancker

Minervois la Livinière

Sur le tableau noir de sa vie, il aurait dû être écrit "institut". Mais l'appel du soleil et l'envie d'autre chose ont été plus forts que tout et Guy Vanlancker a quitté la pluvieuse Belgique sitôt son diplôme en poche pour ancrer son destin de vigneron dans le superbe vignoble de La Livinière, première appellation village du Languedoc (1999).

Le Clos du Causse représente seulement 8000 cols par an.

Cépage : Syrah 25% - Grenache 75%

Terroir : argileux

Qui suis-je : Je suis issu de deux parcelles situées sur les hauteurs de la commune de Féline sur un terroir magnifique au sol argilo calcaire exposé sud-ouest à une altitude de 150m.

Les deux cépages syrah et grenache sont vinifiés séparément puis assemblés au début de l'hiver. Ces parcelles sont entourées par une nature envahissante, frênes, amandiers, ronces gagnent tous espaces laissés vacants, d'où mon nom Clos du causse.

Accords mets et vins : Cette cuvée est à l'image des grands vins du Languedoc, riche, puissante, tout en alliant équilibre et finesse. Ses arômes d'épices, de poivre, de fruits rouges sauvages s'épanouissent en bouche avec une belle rondeur aux notes fruitées de framboises chocolatées et subtilement vanillées.

Un grand vin de plaisir à la puissance envoi. A déguster sur la cuisine méditerranéenne.

Service : Servez-moi à une température comprise entre 15°C et 16°C pour de toute ma richesse aromatique.

