

SAUTE-ROCHER

IGP ST GUILHEM LE DESERT

Un clin d'œil local aux habitants de Saint Guilhem le Désert, appelés les Sauta-Roc. Village au paysage emblématique et au patrimoine protégé. Naturellement il signe des vins minéraux et surprenants.

Géologie du sol :

Son terroir bénéficie d'un climat méditerranéen, de sols marneux et calcaires, avec des schistes et des grès tendres.

Encépagement :

Grenache, Rolle.

Âge des vignes :

50 ans.

Vinification :

Assemblage atypique avec pressurage direct et fermentation à basse température.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

12,5% vol

Rendements :

50 HI/ha

Température de service :

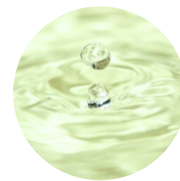
9° - 11°

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe jaune clair aux reflets verts.



Aspect olfactif :

Nez sur les fruits exotiques, belle aromatique.



Aspect gustatif :

Bouche tendue, grasse et fruitée, avec une note de mangue.



Accords mets et vins :

Apéritifs, moules, sardinade, grillades estivales, panacotta au fruit de la passion.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE

