

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 :

Cinsault, Grenache.

Âge des vignes :

50 ans.

Vinification :

Rosé obtenu par égouttage des jus sous gaz inerte pour les préserver de l'oxydation.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

12,5% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

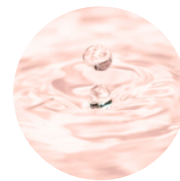
14° - 16°

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe claire rosée.



Aspect olfactif :

Nez sur les fruits rouges, groseille, framboises et notes acidulées.



Aspect gustatif :

Fraîcheur et intensité aromatique en bouche, avec une pointe de cerise juteuse.



Accords mets et vins :

Apéritifs, salades, grillades.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

