

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 du schiste et du grès tendre.

Encépagements :

Cabernet-Sauvignon, Grenache.

Âge des vignes :

50 ans.

Vinification :

Assemblage atypique avec macération pré-fermentaire.

Élevage :

En cuve béton.

TAV:

14% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

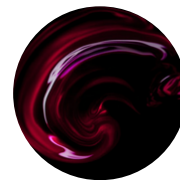
14° - 16°

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe violette intense.



Aspect olfactif :

Nez très aromatique sur le poivron grillé et la myrtille.



Aspect gustatif :

Bouche souple, dense et généreuse, aux notes de mûre, myrtille et prune, très gourmande.



Accords mets et vins :

Tapas, salade de gésiers, magret de canard fumé.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

