

SAUTE-ROCHER

IGP ST GUILHEM LE DESERT

**CASTELBARRY**
Coopérative artisanale et engagée



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.

Appellation : IGP Saint Guilhem le Désert

Cépages : 20% Marselan, 20% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah.

Vignoble et vinification : Son terroir bénéficie d'un climat méditerranéen, de sols marneux et calcaires, avec des schistes et des grès tendres. Assemblage atypique avec macération pré-fermentaire. Elevage en cuve béton.

Profil : Robe violette intense. Nez très aromatique sur le poivron grillé et la myrtille. Bouche souple et dense très gourmande et généreuse.

Accords mets et vins : grillades, salade de gésiers, fromage de brebis, magret de canard fumé.

Température de service : 14-16°C.

Libellé carte des vins : IGP Saint Guilhem le Désert - Saute Rocher - Rouge - 2018 - 75cl - Castelbarry