

**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 :** 80% Grenache, 20% Vermentino.

**Vignoble et vinification :** Son terroir bénéficie d'un climat méditerranéen, de sols marneux et calcaires, avec des schistes et des grès tendres. Vendanges nocturnes, assemblage atypique avec pressurage direct et fermentation à basse température. Elevage en cuve inox.

**Profil :** robe jaune clair aux reflets verts. Nez sur les fruits exotiques, la coco. Bouche tendue et grasse.

**Accords mets et vins :** moules, sardinade, grillades estivales, panacotta au fruit de la passion..

**Température de service :** 9-11°C.

**Libellé carte des vins :** IGP Saint Guilhem le Désert - Saute Rocher - Blanc - 2017 - 75cl - Castelbarry