

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% Cinsault, 20% Grenache.

Vignoble et vinification : Son terroir bénéficie d'un climat méditerranéen, de sols marneux et calcaires, avec des schistes et des grès tendres. Rosé obtenu par égouttage des jus sous gaz inerte pour les préserver de l'oxydation. Elevage en cuve inox.

Profil : Robe claire rosée, nez sur les fruits rouges groseilles, framboises et notes acidulées. Fraîcheur et intensité aromatique en bouche.

Accords mets et vins : apéritifs, salades, pique-niques, grillades.

Température de service : 10-12°C.

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