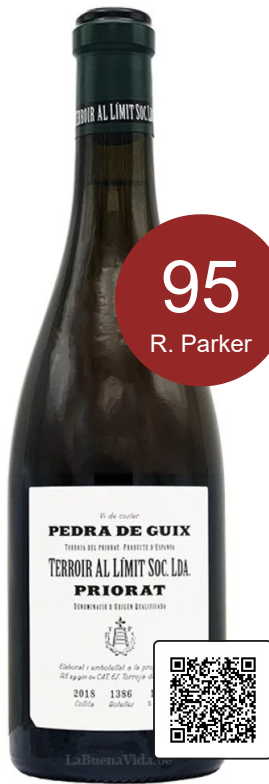


Pedra de Guix 2022 Terroir al Límit - 75 cl.



En catalan, Pedra de Guix signifie littéralement "pierre calcaire" ou "gypse". Ce qui correspond plutôt aux sols d'un PX andalou, qu'à ceux du reste de l'appellation Priorat. Cette cuvée est le haut-de-gamme du domaine en blanc, et assemble 1/3 de Macabeu, 1/3 de PX (et oui, il y en a!) et un tiers de Grenache Blanc.



Vinification

Pressurage dans un vieux pressoir vertical. Les grappes entières sont foulées délicatement pendant une heure, puis le pressoir termine délicatement le travail. Pendant tout le procédé, il y a une interaction entre l'extraction, l'oxydation et la macération, ce qui donne à ce vin son expression particulière. Il passe 2 ans en foudres, en tout, dont un an sur lies.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2026-2028
A boire jusqu'à : 2031



Servir

Carafer de préférence. Verser dans un grand verre à Bourgogne, à une température d'environ 14°C.



Analyse des essais

Robe dorée, nez complexe, épicé, minéral, avec une légère touche d'oxydation positive. La bouche est saline, avec un côté très méditerranéen. Superbe!



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



Assemblée

Macabeu (34%), Garnatxa blanca (33%), Pedro Ximénez (33%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Terroir al Límit



Biodynamie

Description domaine

Comme le nom l'indique, Terroir al Limit, ce sont des vins qui expriment leur terroir au maximum. Le domaine, situé à Torroja, est une de ceux qui travaillent le plus avec le Carignan. Des vins biodynamiques, au style unique.