



Terroir al Límit

Arbossar 2023

HISTOIRE :

Fondé en 2001 par Eben Sadie, Dominik Huber et Jaume Sabaté, Terroir al Límit s'établit près de Torroja, au cœur du Priorat. Le domaine défend l'expression la plus pure du terroir, travaillant des parcelles d'altitude aux terrasses abruptes, issues de vieilles vignes, parfois centenaires, aux rendements infimes. Dominik Huber s'entoure de **Carles Ferré** à la vigne, avec une approche artisanale et manuelle, un respect absolu de la plante et un vignoble conduit en **biodynamie**. En cave, la vinification se fait majoritairement en grappes entières, dans des cuves tronconiques aux fermentations lentes et extractions douces. **Tatjana Peceric** y œuvre, consolidant une équipe dédiée à l'expression authentique du Priorat.

La parcelle **Arbossar**, 2ha plantée en **1910**, s'étend sur un coteau exposé au nord, où les sols de **llicorella**, extrêmement pauvres en matière organique, donnent naissance à une cuvée qui rend hommage à l'audace et à une tradition séculaire. L'année **2023**, très sèche et marquée par des vendanges exceptionnellement précoces, a donné de faibles rendements, mais les vignes conduites en bio et biodynamie ont bien résisté.

APPELLATION : Priorat
CÉPAGE : Carignan
AGE DES VIGNES : 100 ans
TERROIR : Schiste et granite
ALTITUDE : 450-500m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
VILLAGE : Torroja

ELEVAGE :
Macération en grappes entières, puis
élevage 8 mois en cuves ciment.
4.500 bouteilles produites (mise mai 2024)

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 20 ans
Température de service : 15 - 17°C



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 96+/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est rubis profonde aux reflets violacés. Le nez, d'abord retenu, s'ouvre sur des arômes précis de fruits noirs frais, de violette, de garrigue et de pierre chaude, portés par une minéralité sombre typique de la llicorella. En bouche, le vin allie densité et tension : une matière fine mais concentrée, soutenue par des tanins serrés et une fraîcheur remarquable. La texture est droite, et la finale apporte des notes de graphite et d'épices.

ACCORDS :

Pigeon rôti, côte de veau grillée, agneau de lait rôti, risotto aux cèpes