



Terroir al Límit

Les Manyes 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.

le **Grand Cru Les Manyes** forme un monde à part, perché au-dessus d'un ancien monastère à **Scala Dei**, les rares ceps de **Garnacha Peluda**, dotés d'un léger duvet sous les feuilles, retiennent l'humidité et prospèrent malgré la chaleur. Leur faible teneur en sucre donne des vins plus frais et élégants, sans perdre en profondeur. Les sols d'argile riche en calcaire apportent une minéralité, une structure et un raffinement uniques. 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 : Garnacha Peluda
AGE DES VIGNES : 75 ans
TERROIR : Argile rouge et gypse
ALTITUDE : 800m
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,5%
VILLAGE : Cabaces

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

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



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 99/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Une robe grenat profonde aux reflets pourpres. Le nez, d'une grande pureté, mêle fruits rouges et noirs frais, pétales de rose, peau de mandarine, herbes sèches et une minéralité crayeuse propre aux sols d'argile calcaire. En bouche, le vin impressionne par son éclat: une matière aérienne mais intense, portée par une fraîcheur remarquable et des tanins d'une finesse soyeuse. L'équilibre entre concentration, tension et élégance signe un millésime lumineux.

ACCORDS :

Canard laqué, agneau de lait rôti, filet de veau rosé