



Terroir al Límit

Les Tosses 2021

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 Tosses** est à l'image des collines arides et brûlées par le soleil de **Torroja** où il s'épanouit, ce Carignan quasi centenaire dégage une puissance brute et sauvage. Malgré une première impression de force, un caractère sérieux et réfléchi se révèle, porté par une acidité vive et tendue et une incroyable vivacité. L'**année 2021**, sèche et de très grande qualité, a donné des vins concentrés mais d'un grand équilibre, portés par une fraîcheur préservée.

APPELLATION : Priorat
CÉPAGE : Carignan
AGE DES VIGNES : 100 ans
TERROIR : Schiste
ALTITUDE : 600m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
VILLAGE : Torroja

ELEVAGE :

Macération en grappes entières, puis élevage 8 mois en cuves ciment.
3.100 bouteilles produites (mise mai 2023)

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 97/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Des arômes opulents s'entremêlent dans les profondeurs presque noires du verre. On y retrouve des notes de fruits des bois, de fleurs, une touche terreuse et des nuances d'écorce et d'aiguilles de pin. révèle une élégance austère, presque graphite, qui allonge la finale. La minéralité du schiste s'exprime avec intensité, donnant un vin à la fois puissant, lumineux et d'une grande longévité.

ACCORDS :

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