



Terroir al Límit

Pedra de Guix 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 cuvée **Pedra de Guix** (« Pierre de Gypse ») est un assemblage de vieilles vignes des principaux cépages blancs de la région, issu de pentes abruptes aux sols mêlant schiste et argile. 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
CÉPAGES : 40 % Grenache Blanc,
30 % Pedro Ximenez,
30 % Macabeo
AGE DES VIGNES : 40 à 50 ans
TERROIR : Schiste et argile
ALTITUDE : 400 à 600m
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13%
VILLAGES : Poboleda & La Morera

ELEVAGE :
Pressurage direct. Le PX est gardé en milieu oxydatif avant l'assemblage, puis élevage 8 mois en cuves ciment.
4.000 bouteilles produites (mise mai 2024)

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 13 - 15°C

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 96/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune dorée. Le nez s'ouvre avec retenue avant de dévoiler des arômes précis de fruits jaunes, de peau d'agrumes, de fruits à noyau et de craie humide, portés par une minéralité profonde. En bouche, le vin allie ampleur et tension : une texture crayeuse, presque tactile, soutient des saveurs nettes et salines.

ACCORDS :

Poisson grillé et ses légumes d'été, risotto aux fruits de mer, poulet rôti à l'estragon, riz de veau et persillade

