



Terroir al Límit

Terroir Historic Blanc 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 **Terroir Historic** est issue d'un assemblage de raisins issus des villages historiques du Priorat, produits en partenariat avec des petits viticulteurs partageant la même exigence. 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. Ce vin se distingue par une personnalité aromatique à la fois expressive et affirmée.

APPELLATION : Priorat
CÉPAGES : 75 % Grenache Blanc
25 % Macabeu
AGE DES VIGNES : 15 à 30 ans
TERROIR : Schiste & granite
ALTITUDE : 350 à 600m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
VILLAGES : Poboleda, La Morera

ELEVAGE :
Deux jours en grappes entières,
macération suivie d'un élevage de 6
mois en cuve inox.
11 580 bouteilles produites.

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 13 - 15°C



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune aux reflets argentés. Le nez mêle peau de citron, poire fraîche, fleurs blanches et sauge. En bouche, l'attaque est vive et précise, portée par une fraîcheur saline. Le milieu de bouche offre une texture soyeuse et une tension élégante. La finale, longue et droite, associe amertume fine et pureté minérale, signature du Priorat.

ACCORDS :

Dorade grillée avec huile d'olive et zestes de citron, pâtes sautées avec calamar, fenouil et ail, poulet fermier rôti avec estragon frais