

LANGUEDOC

« PEIRA LEVADA » 2023

DOMAINE SAUTA ROC



Situation : Laura Borrelli et Bertrand Quesne ont rejoint les schistes de Pézenas en 2016 et fondé ce petit domaine, après avoir travaillé en Toscane. Sauta Roc totalise aujourd'hui 8 hectares avec pas moins de 11 cépages et 14 parcelles différentes, cultivés en agriculture biologique. A la tête de cet unique domaine de la commune de Vailhan, dans leur chai de poupée, ils produisent avec passion et humilité une gamme courte et bien pensée avec des vins ouverts et charmeurs, fidèles aux encépagements choisis, aux matières tendres, exprimant à la fois la tension et l'empreinte fumée de leur terroir d'origine. Une belle découverte, très prometteur !

Encépagement : 50% Roussane, 40% Vermentino, 10% Viognier

Terroir : Argile Ferreuse sur socle Calcaire

Température de Service : 10 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2026-2033

Observations : Peira levada qui signifie « *pierre debout, menhir* » est un vin blanc rare. Une cuvée qui allie finesse et nervosité, fruité et droiture. Dès l'attaque en bouche, on ressent la vivacité, la minéralité du vin. Il se développe en bouche et laisse une sensation fraîche et solaire à la fois.

Quelques Accords : Apéritif, Gambas à la plancha, Moules marinières, Filet de loup de mer grillé, Ratatouille parfumée au thym et romarin, Fromages frais...

