

Domaine:	La Graine Sauvage
Nom du vin:	Rocalhàs
Millésime:	2020
Appellation:	Faugères
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	10% Roussanne 10% Marsanne 80% Grenache blanc
Teneur en alcool:	14.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 20 et 40 ans
Sols:	Schistes fissurés profondément et verticalement
Météo annuelle:	Printemps particulièrement pluvieux puis depuis le mois de mai, le temps s'est remis et l'été a été sec jusqu'aux vendanges. L'été a été arrosé par quelques pluies bienfaitrices
A la vigne:	La vigne est menée sur fil. Pas de passage de charue et enherbement spontané
Vinification:	Pressurage direct sur des rendements extrêmement faibles (7hl/ha !)
Mon ressenti:	Ce fut une grande émotion à la dégustation. Quel bonheur. Un Signor Vino!. Le nez déploie des arômes de pêche, zeste d'orange, amande amère sur des notes de fenouil. La bouche est d'abord fraîche, minérale et légèrement iodée. Ce vin sec valse entre fraîcheur, amplitude, et salinité. La minéralité du schiste résonne dans le verre, puis le peps du zeste d'orange assure la longueur en bouche. Ce terroir schisteux convient aussi bien aux vins rouges qu'aux vins blancs d'exprimer cette touche minérale
Accords:	Accompagne à merveille les huîtres, qui exaltent le caractère iodé du schiste. Le mollusque ne vous fait pas frétiller ? Optez pour un tartare de cabillaud, mangue et oignons rouges. Ajoutez du gingembre pour plus d'exotisme !
Remarques:	

