



LES EMBRUNS 
IGP Côtes Catalanes
Blanc 2019
Certifié vin biologique
11 % Vol



Rièrre Cadène

Blanc de noir - Sans soufre - Jarre de grès

Cépage	Grenache noir
Sol et climat	Sol alluvionnaire Terroir et influences maritimes
Vinification et élevage	Rendement : 20 hL/ha Sélections parcellaires Raisins récoltés en sous maturité manuellement en caissettes Grappes entières Pressurage pneumatique Sélection des jus de goutte Fermentation avec maîtrise des températures Élevage en jarre
SO ₂ total	< 20 mg/L
Dégustation	Couleur or pâle Arômes safranés, iodés, pétrolés Vif et tannique en bouche
Accords mets et vin	Queue de lotte à la crème Brandade de morue Poissons gras Servir à 12°C
Garde	Apogée 2020 - 2023 Potentiel de garde 7 ans