

Embruns, blanc 2021

Blanc de noir - Sans soufre - Jarre de grès

IGP Côtes Catalanes, 11 %Vol

Cépages

Grenache noir

Sol et climat

Sol alluvionnaire

Terroir et influences maritimes



Vinification et élevage

Rendement : 35 hL/ha

Raisins récoltés en légère sous maturité

Vendanges manuelles à la caissettes

Égrappage

Pressurage pneumatique très doux

Sélection des premiers jus

Fermentation avec maîtrise des températures

Mise en bouteille précoce

Sans SO₂ ajouté

SO₂ total

< 10 mg/L



Dégustation

Couleur or pâle

Arômes safranés, iodés, pétrolés

Vif et tannique en bouche

Servir à 12°C

Accords mets et vin

Queue de lotte à la crème

Sushis

Fromage à pâte dure

Servir à 12°C

Garde

Apogée 2022 - 2024

Potentiel de garde 7 ans

CÔTES CATALANES
indication géographique
protégée

les Embruns