

# 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 SO<sub>2</sub> ajouté

## SO<sub>2</sub> total

< 10 mg/L



CÔTES CATALANES  
indication géographique  
protégée

*les Embruns*

## 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