

Impromptu Blanc

Millésime : 2020

IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes Catalanes



Chardonnay 70% - Grenache Gris 30%

C'est un assemblage original qui se marie parfaitement bien. En bouche chaque cépage a sa place. Une attaque très chardonnay, le grenache gris accompagne la fin de bouche avec une belle fraîcheur.



Mes conseils de dégustation :

Impromptu Blanc s'accorde à merveille avec des crustacés, des poissons à chair blanche comme la daurade ou la sole accompagnée d'une poêlée de légumes de saisons.

Degrés :	13.5°
Rendement :	35hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vendange :	Mécanique avec trieur
Vinification :	Pressurage direct fermentation en cuve avec gestion des températures
Elevage :	7 mois en cuve inox sur lies fines
Conservation :	2020/2024

