

Impromptu Blanc

IGP Côtes Catalanes



70 % Chardonnay • 30 % Grenache gris
Terroir argilo calcaire

Vendanges manuelles

Elevage 7 mois en cuves inox sur lies fines



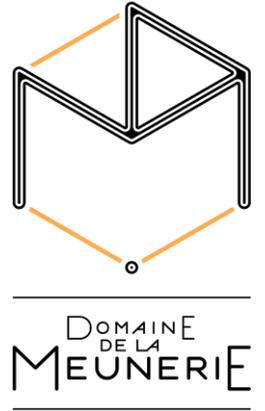
Commentaire de dégustation :

Un profil précis, frais et aromatique.

La vivacité des agrumes offre une bouche tonique, équilibrée et droite sur une finale gourmande aux notes florales relevée d'une touche saline.



Apéritif • Plateau de fruits de mer
Poissons blancs au four ou en carpaccio
Comté jeune



----- Frais • Elancé

----- 13,5°

----- Garde : 4 ans