

Impromptu Rouge

IGP Côtes Catalanes



100 % Grenache noir
Terroir argilo calcaire

Vendanges manuelles
Elevage de 6 à 8 mois en cuves inox sur lies fines



Commentaire de dégustation :

Une cuvée croquante de fruits rouges.

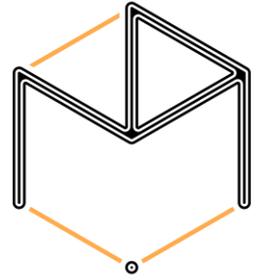
La bouche est gourmande, ample avec des tanins fondus et une finale pleine de fraîcheur aux légères notes épicées.



Charcuteries et grillades

Salade de tomates, menthe fraîche et billes de mozzarella

Tataki de thon rouge, chou rouge et houmous de betterave



DOMAINE
DE LA
MEUNERIE

----- Juteux • Fruité

----- 13,5°

----- Garde : 3 ans