

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE FIGIÈRES

Impetus

Couleur : Blanc

Cépages : Roussanne 50%, Viognier 50%

Millésime : 2019

Prix public indicatif au caveau : 15€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Majoritairement marnes, marno-calcaires

Vinification : Mono-cépage, en fût de chêne français de 225 et 500 litres.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 300

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Conventiionnelle

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune or pâle, brillante et limpide.

Nez : Fin, sans exubérance, fleurs blanches, romarin, thym, iodé, minéral, violette.

Bouche : Attaque soyeuse, bouche franche, ronde, profonde, notes florales, printanières, minérales.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Blanquette de veau, langoustine à la plancha, paëlla.

Conditionnements : 75 cl / 150 cl



DOMAINE DE FIGIÈRES - La Clape, chemin de la couleuvre - 11100 NARBONNE
+33 (0)6 80 85 06 76 - audrey@chateaudefigieres.fr - www.chateaudefigieres.fr