

## • EMPORDÀ MABRE •

*Sur les derniers vestiges des Pyrénées, le phare émet ses ultimes signaux de lumières. Le soleil se lève, et avec lui la brise de la Méditerranée et le son serein des vagues, il n'y a pas de tramontane aujourd'hui. Lentement tout s'illumine et toute une palette de bleus s'offre à nous. Un goéland raille dans le ciel, l'oursin lui repose au fond des eaux turquoises et, dans une crique tranquille, notre mabre joue avec les vagues.*

Ce vin rend hommage à la nature d'un des lieux les plus inspirants et connus de notre région : Le Cap de Creus.

Vin blanc de couleur jaune aux reflets verts. Avec des arômes intenses de fleurs blanches et des fruites exotiques. Très complet en bouche. La finale est fraîche avec des notes de menthe.

Accompagne parfaitement les plats de poisson en sauces tels que la sarsuela. Il se marie aussi idéalement avec le calamar, le foie gras ou peut simplement se savourer à tout moment de la journée au verre.

Servir à température comprise entre : 8 et 12 C

### VARIÉTÉ

Grenache Blanc

### VIGNES

Les cépages de Grenache Blanc se développent sur des sols alluviaux et dans la plaine de la ville de Pau.

### ÉLABORATION

Grenache Blanc provenant de vignes peu productives. Au moment de la maturité optimale, les grappes sont vendangées à la main. Après pressurage, on sépare le moût clarifié, qui est fermenté à une température de 15°C pendant 21 jours. Court passage dans des fûts en chêne français sur ses propres lies.

### DISTINCTIONS

Silver medal GIROVI 2018

Silver Medal Grenaches du Monde

