



La Imprudent 2023

CHF 12.50 | 10 cl = CHF 1.67

La robe rose saumon pâle montre que le vin n'a eu qu'un contact minimal avec les peaux de raisins. L'arôme est frais et délicat, avec des notes de fruits des bois. En bouche, le vin dévoile la même fraîcheur, accompagnée d'une pointe de douceur qui s'allie merveilleusement bien à l'acidité.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Herència Altés |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Espagne |
| Région | Terra Alta |
| Millésime | 2023 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Garnatxa Blanca |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique |
| Numéro d'article | 1006163 |
| Accord mets et vins | Apéritif, Poisson, Légumes, Plats légers |



Vinification

Les vendanges sont effectuées à la main afin que seuls les meilleurs raisins du vignoble finissent dans la cave. Pour minimiser le contact avec les peaux, les raisins entiers sont chargés dans la presse et pressurés délicatement. Le moût fermente spontanément en cuve en acier avec des levures sauvages naturelles. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies fines pendant 2 mois. Les lies sont régulièrement remuées, ce qui donne au vin une structure accrue, une sensation fine en bouche et une meilleure longévité.

Terroir

Les raisins proviennent de différentes parcelles et poussent dans des sols argileux, sableux et calcaires. Ils sont tous issus d'une agriculture biologique contrôlée.





Histoire

En reprenant les coteaux de son père en 2010, la jeune vigneronne Núria Altés réalisa un rêve d'enfant. Depuis, elle vinifie, avec l'aide de son mari Rafael De Haan et de l'œnologue français Claude Gros, des vins monocépages d'excellente qualité à partir des anciens pieds de grenache de la famille.

