



IMPETUS

Blanc



IMPETUS, pour le MOUVEMENT.

Nos mouvements imperceptibles, ceux de notre humble labeur face au lieu et ses contraintes de production.

Car ce que Figuières nous transmet, c'est avec la force et l'impétuosité des vents qui balaient et animent le paysage qui nous entoure.

Nos mouvements perceptibles : au travers de nos efforts, du caractère du lieu, de ses hommes et de son terroir. Impetus représente la transmission des fruits de notre quête. Ici se poursuit alors notre échange avec vous, nos confidences olfactives et gustatives, dans cette lutte à repousser les limites de la qualité.

Impetus vous immerge au cœur de notre envie, notre énergie à découvrir ce que peut donner Figuières. Tel ce sanglier impétueux qui nous rend visite régulièrement sans envisager une seule seconde de se laisser approcher ...

Telle la confrontation entre notre travail respectueux à façonner la nature et ce qu'elle accepte de nous révéler pour affirmer la grandeur de Figuières.



Robe jaune or pale, brillante et limpide.

Nez fin, sans exubérance. Des arômes de fleurs blanches évoquent les premiers signes du printemps. A ceux-ci se rajoutent des notes de romarin et de thym ainsi que quelques notes iodées.



La minéralité s'exprime avec précision. La profondeur aromatique de ce vin incite au respect.

Une légère aération permet au Viognier de développer des notes de violette.



Bouche surprenante par son attaque soyeuse, comme une caresse de Bacchus. Elle est franche, ronde et profonde avec une fraîcheur bienvenue dès le cœur de bouche.

Ce vin savoureux et sapide vous enchantera par ses notes florales, printanières et minérales. Bonne longueur fine et agréable.

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : 70% Roussanne, 30% Viognier

Vinification : Vigoureuse

Elevage : Passionné

Degré : 14%

*Blanquette de veau,
langoustine à la plancha, paëlla*



*Servir entre 10° & 12°
Une légère aération (15 min
avant service) lui sera bénéfique.*

