



DOMAINE DE  
**SOUSTRES**  
ESPRIT D'ENSÉRUNE

# LINIUM BLANC

Cuvée "LINIUM"

2021

Nouvelle Cuvée



## Données techniques



IGP Coteaux d'Ensérune



Grenache Gris 100%



Vignes d'une 10aine d'années



Roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses



Haute Valeur Environnementale



13% vol



Après les fermentations alcoolique et malolactique, un élevage avec une macération de bois de chêne français œnologiques sélectionnés, pendant 6 mois



Garde de 5 à 6 ans. Pour apprécier les arômes de Linium Blanc, il est préférable de le déguster qu'à partir de 2023



## Dégustation & Accords



8-10°C pour apprécier la trame aromatique



Robe : jaune pale avec des reflets dorés  
Nez : fruit à chaire blanche avec des touches beurrées  
Bouche : fraîche et belle matière apporté par son élevage tempéré, reste frais et fruité



Parfait pour servir sur des viandes blanches ou des poissons cuits au beurre. Accompagnera à merveille des fromages à pâte dure légèrement affiner