

CUVÉE AUREUM

VIN ORANGE

2022

DOMAINE DE
SOUSTRES
ESPRIT D'ENSÉRUNE



Données techniques



Vin de France



Grenache Gris 100%



Vignes de 10 ans



Roches sédimentaires du plateau (colline d'Ensérune) associant grès et marnes sableuses



Haute Valeur Environnementale



12 % vol



Macération pelliculaire de la vendange égrappée et vinification parcellaire en cuve béton
Elevage en cuve tronconique de chêne français (faible chauffe) de 4 mois



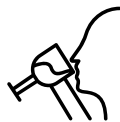
Dégustation & Accords



Garde : 4 ans en cave



12-14°C



Robe orange aux reflets ambrés.

Nez intense dévoilant des arômes de coing, d'abricot confit, de peau d'agrumes

Bouche : attaque fraîche et acidulée sur des notes de peau d'agrumes, d'abricot confit et de coing. Bouche ample et longue.



Cuisines du monde sucrées-salées et épicées (tajines, curry), volailles (pintade, canard) et viandes blanches, poissons en grillade et en tartare, plats terre & mer, légumes secs et céréales en salade ou cuisinées, fromage à pâte dure (Comté, Cheddar), fruits cuits et en tarte.