

GRIS DE GRIS

Cuvée "Les Grenaches"

2022

DOMAINE DE
SOUSTRES

ESPRIT D'ENSÉRUNE



2 Étoiles au Guide
Hachette 2024



Données techniques



IGP Coteaux d'Ensérune



Grenache Gris 100%



Vignes : 10aine d'années



Roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses



Haute Valeur Environnementale



13,5 % vol



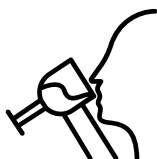
Garde : 3 ans



Dégustation & Accords



8-10°C pour apprécier la trame aromatique



- Belle couleur rose pale, légèrement saumon , caractéristique des gris de gris.
- Nez intense et parfumé sur des notes florales et de fruits rouges.
- Bouche ample et ronde avec du gras et une belle fraîcheur. Finale salivante



Idéal pour accompagner des plats aux épices douces et à base de légumes, du poissons au four ou au grill mais aussi sur une cuisine méditerranéenne (daube, ratatouille), ou encore en apéritif

