

CUVÉE PIERRE

2022

DOMAINE DE
SOUSTRES
ESPRIT D'ENSÉRUNE



Données techniques



IGP Coteaux d'Ensérune



Grenache Noir 60%
Cabernet Sauvignon 40%



Vignes de 35 ans



Roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses pour le Grenache Noir (colline d'Ensérune), complexe limono argileux mêlé de sable en couche plus profonde pour le Cabernet-Sauvignon (Etang asséché de Montady)



Haute Valeur Environnementale



14,5 % vol



Vinification parcellaire par cépage en cuve béton
Affinage en foudre ancien après assemblage (6 mois)



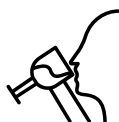
Dégustation & Accords



Garde : 6-7 ans en cave



17-18°C



Robe : rubis intense aux nuances grenat

Nez : expressif sur des notes de baies rouges et d'épices douces

Bouche : alliance du fruit et de la structure, des arômes de mûre et de cerise noire, avec une finale légèrement réglissée et des tannins affirmés et fondus.



Parfait accord avec les terrines et pâtés, les viandes rouges (boeuf) et les volailles de caractère (canard), les plats en sauce et les légumes au gratin, les fromages mi-affinés.

