

LINIUM BLANC

Cuvée "LINIUM"

2022

DOMAINE DE
SOUSTRES
ESPRIT D'ENSÉRUNE



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



Pressurage direct et fermentation des jus à température contrôlée en cuve inox . Une fois la fermentation alcoolique terminée, élevage du vin sous staves (bois de chêne français de chauffe légère) durant 8 mois .



Garde de 5 à 6 ans



Dégustation & Accords



12°C pour apprécier la trame aromatique



Robe : jaune pale avec des reflets dorés

Nez : fruit à chaire blanche avec des touches beurrées

Bouche : ample avec une belle matière tout en restant frais



Parfait pour servir avec des poissons (blancs), des viandes blanches (volaille, veau), des abats fins (riz de veau), accompagnés d'une sauce au beurre ou à la crème.

Accompagnera également à merveille des fromages à pâte pressée cuite légèrement affinés.

