

LINIUM ROUGE

Cuvée "LINIUM"

2022

DOMAINE DE
SOUSTRES

ESPRIT D'ENSÉRUNE



Données techniques



IGP Coteaux d'Ensérune



Grenache Noir 85%, Carignan Noir 15%



Grenache Noir 35 ans, Carignan Noir 48 ans "vieilles vignes"



Roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses



Haute Valeur Environnementale



15 % vol



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



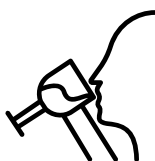
Dégustation & Accords



Garde : 9 ans.



18-19°C pour apprécier la trame aromatique



Robe : rubis profond

Nez : intense autour des fruits noirs et de notes fumées

Bouche : attaque sur le fruit avec des arômes de cerises et des tanins souples, fin longue et ample avec des notes finement boisées.



Idéal pour les viandes blanches et fines (veau, pintade), les abats (ris et rognons de veau), les gratins à la crème . S'accorde bien avec un plateau de fromages mi affinés (vache, chèvre, brebis)

