

GRIS DE GRIS

Cuvée "Les Grenaches"

2023

DOMAINE DE
SOUSTRES
ESPRIT D'ENSÉRUNE



Données techniques



IGP Coteaux d'Ensérune



Grenache Gris 100%



Vignes : 10aine d'années



Roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses



Haute Valeur Environnementale



13 % 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 avec des notes acidulées (grenade, groseille) 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