

GRENACHE NOIR

Cuvée "Les Grenaches"

2022

DOMAINE DE
SOUSTRES
ESPRIT D'ENSÉRUNE



Données techniques



IGP Coteaux d'Ensérune



Grenache Noir 100%



Vignes 30aine d'années



Roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses, parcelles en plateau et coteaux Nord (colline d'Ensérune)



Haute Valeur Environnementale



14 % vol



Vinification parcelaire en cuve béton
Affinage en foudre ancien (6 mois)



Dégustation & Accords



Garde : 5-6 ans en cave pour apprécier la fraîcheur du fruit



15 -17°C pour apprécier la trame aromatique



Robe : rouge rubis éclatant et des reflets cerises

Nez : intense de fruits frais croquants de fraise et de framboise

Bouche : franche et riche avec quelques notes épicées et des tanins fondus



Parfait pour servir sur des volailles, des viandes blanches (veau du Ségala), accompagnera à merveille des plats sucrés salés, les fromages à pâtes molle non cuite

