

BLANC 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



Dégustation & Accords



Garde : 4 ans



8-10°C pour apprécier la trame aromatique



- Couleur jaune pale avec des reflets verts.
- Nez fin avec des notes de poire et de fleur
- Bouche fraîche s'exprimant sur des notes d'agrumes et de poire



A accompagner avec des poissons à chair blanche et viande blanche (veau, volaille). Sa fraîcheur conviendra aux salades d'été et aux fromages de chèvre ou de brebis. Idéal pour l'apéritif.