



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL

Domaine Sarrat d'En Sol
4 chemin Sarrat d'En Sol
11350 Tuchan
France
Tel: + 33 (0)6 38 93 82 86
famille.brassou@wanadoo.fr

www.sarratdensol.com



Sarrat d'En Sol 2021 DÉLICAT, COMPLEXE ET FRUITÉ

Terroir :

Région : Languedoc France
Appellation : Vin de France
Sol : Sols argilo/limon et schistes
Rendement moyen : 30 Hl en moyenne
Vendange: Manuelle
Age des vignes : 5 ans
Altitude : Entre 200 et 400 mètres

Cépages : 40% Grenache Gris, Grenache Blanc et Macabeu, 15% Vermentino, 15% Roussanne, 15% Colombard, 15% Viognier

Vinification :

Pressurage direct. Débourage statique à froid.
Fermentation lente en cuve inox

Note de dégustation :

Robe jaune pâle. Nez intense et délicat aux notes fleuris. Arôme pain d'épice et fleurs d'amandier. En bouche, un vin fruité d'une belle fraîcheur. Finale minérale d'une jolie longueur.

Accords mets :

Plateau de fruits de mer, Ravioles au comté et épinard, Vieux gouda et cheddar

Température de service : Entre 9°C et 11°C

Potentiel de garde : 1 à 3 ans

Taux d'alcool : 13% vol

Production: 3000 Bouteilles

Conditionnement :

Bouchon liège

Carton de 6 bouteilles à plat