



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL



SARRAT D'EN SOL ROUGE

AOP FITOU

Gourmand et élégant

MILLÉSIME 2022

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : AOP Fitou

CÉPAGES : 40% Carignan, 30% Grenache noir, 30% Syrah

SOL : Sols argilo/limon/sableux et schistes (Syrah)

RENDEMENT MOYEN : 30 HL

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Traditionnelle. Macération pré-fermentaire à froid (Carignan). Élevage en cuve inox sur lies fines, 8 mois.

AGE DES VIGNES : Plus de 80 ans

ALTITUDE : Entre 200 et 300 mètres

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe profonde aux reflets grenats. Nez intense et complexe avec ses notes de fruits rouges et noirs, d'épices douces et de garrigue. En bouche, la fraîcheur et le fruit sont de mise, accompagnés par des tanins fins et soyeux qui portent loin la finale. Un vin très élégant et déjà savoureux, qui vieillira sereinement.

ACCORDS METS ET VINS : Epaule d'agneau au miel, Tajine de poulet au citron et amandes, Tarte fondante tomates séchées et chèvre, Aubergines au parmesan, Plateau de comté et chèvre frais, Coeur fondant au chocolat noir

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

TAUX D'ALCOOL : 14% vol

PRODUCTION : 7000 Bouteilles