



DOMAINE  
SARRAT D'EN SOL

## SARRAT D'EN SOL ROSÉ

*Rosé de gastronomie, élégance, fruit & gourmandise*



### MILLÉSIME 2024

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : Vin de France

CÉPAGES : 30% Grenache Noir, 40% Nielluccio, 30% Syrah

SOL : Sols argilo/limon/sableux

RENDEMENT MOYEN : 30 HL

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Pressurage direct. Débourage statique à froid.  
Fermentation lente 16° accompagné de bâtonnage régulier.

AGE DES VIGNES : 30 ans

ALTITUDE : Entre 200 et 300 mètres

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe couleur pétale de rose. Nez subtil de fraise des bois et pomelos. Un rosé de gastronomie, sur la gourmandise, la fraîcheur et la minéralité.

ACCORDS METS ET VINS : Plateau de tataki et sushis de saumon, thon. Pad thaï aux crevettes et langoustines. Moules au curry. Tarte de tomates séchées, aubergines et parmesan. Brebis et chèvre frais. Vérine de fraises au basilic

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9°C et 11°C

POTENTIEL DE GARDE : 1 à 3 ans

TAUX D'ALCOOL : 13.00% vol

PRODUCTION : 3000 Bouteilles