



— DOMAINE —
SARRAT D'EN SOL



100% CARIGNAN

Élégant et gourmand

MILLÉSIME 2022

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : Vin de France

CÉPAGES : 100% Carignan

SOL : Sols argilo/limon/sableux

RENDEMENT MOYEN : 30 HL

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Macération pelliculaire (25 jours)

AGE DES VIGNES : + de 100 ans

ALTITUDE : Entre 200 et 300 mètres

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe rubis intense. Belle concentration de fruits rouges et de parfums de garrigue. Belle longueur en bouche épicée sur des notes de cerises. Des tanins soyeux et fondus qui en font un vin élégant, gourmand, de pur plaisir. Une force tranquille en soit.

ACCORDS METS ET VINS : Risotto au parmesan et chorizo. Côte de veau forestière. Côte de boeuf à la texane. Escalivade de légumes méditerranéens. Plateau de manchego à l'huile d'olive, vieux comté

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

TAUX D'ALCOOL : 13.5% vol

PRODUCTION : 2000 Bouteilles