VIN DE FRANCE

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

ROSÉ 2022

ROSE DE GASTRONOMIE : ELEGANCE, FRUIT & GOURMANDISE

Région : Languedoc France
Dénomination : Vin de France
Sol : Sols argilo/limon/sableux
Rendement moyen : 30 Hl
Vendange: Manuelle
Age des vignes : 30 ans
Altitude : 200 à 300 mètres
Cépages : :30% Grenache Noir, 40% Nielluccio, 30% Syrah

Vinification :
Pressurage direct. Débourbage statique à froid. Fermentation en cuve inox

Note de dégustation :
Robe couleur pétale de rose aux reflets brillants. Nez marqué par des arômes de pomélos et de fruits rouges.

Un rosé haut de gamme, structuré, frais et minéral. Un vin très gourmand, d'une belle fraîcheur et d'une belle longueur en bouche.

Accords mets :
Brochette de lotte et saumon grillés, Pad Thaï aux crevettes et langoustines, Truite et saumon gravlax, Sushis, Crème d'Oursin, Boulettes d'agneau au cumin et coriandre, plateau de chèvre et brebis.

Température de service :entre 9 à 11 °C
Potentiel de garde : 1 à 3ans
Taux d'alcool :13% vol
Production: 3000 Bouteilles

Conditionnement :
Carton de 6 bouteilles à plat
Bouchon liège