



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL

MONT DES IFS - GRENACHE NOIR

Vin d'altitude : Fruit et finesse

MILLÉSIME 2022

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : Vin de France

CÉPAGES : 100% Grenache noir

SOL : argilo/ calcaire

RENDEMENT MOYEN : 25 HL

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Traditionnelle. Eraflage total. Macération pelliculaire (20 jours). en cuve inox sur lies fines.

AGE DES VIGNES : 40 ans

ALTITUDE : 400 mètres



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe rouge vif. Jolie bouche dense, ronde, gourmande. Un concentré de saveurs tout en finesse, souplesse et élégance pour ce 100% Grenache noir. Des notes de cerises noires et d'épices. Un vin d'altitude qui apporte la fraîcheur sur des tanins fins et s'éternisant sur une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS : Planche de charcuteries, Belle pièce de boeuf grillée, Lasagnes maison, Plateau de Cheddar, Gouda, Manchego

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

TAUX D'ALCOOL : 14% vol

PRODUCTION : 2000 Bouteilles