



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL



SARRAT D'EN SOL ROUGE

AOP FITOU

Gourmand et élégant

MILLÉSIME 2021

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : AOP Fitou

CÉPAGES : 70% Carignan, 10% Syrah, 20% Grenache noir

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 rubis profond. Nez complexe aux arômes de fruits noirs accompagnés de tanins élégants.

En bouche on retrouve le caractère puissant du carignan ainsi qu'une belle fraîcheur finale équilibrant l'ensemble.

ACCORDS METS ET VINS : Tajine de poulet aux amandes et épices, Epaule d'agneau au miel, Crevettes épicées et sautées à l'ail et gingembre, Tarte fondante tomates séchées et chèvre, Moelleux 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

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION