



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL

SARRAT D'EN SOL BLANC

Délicat et fruité

IGP Le Pays Cathare

MILLÉSIME 2022

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : IGP Le Pays Cathare

CÉPAGES : 40% Grenache Gris, Grenache Blanc et Macabeu, 15% Vermentino, 15% Roussanne, 15% Colombard, 15% Viognier

SOL : Sols argilo/limon et schistes

RENDEMENT MOYEN : 30 HL

VENDANGE : Manuelle

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

AGE DES VIGNES : De 6 ans à 60 ans

ALTITUDE : Entre 200 et 400 mètres

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle. Nez intense, minéral avec des notes de fleurs blanches. Belle attaque en bouche, vive, gourmande. Un vin fruité aux notes d'abricot et de lilas d'une jolie longueur.

ACCORDS METS ET VINS : Plateau de fruits de mer, Risotto au parmesan, Saumon, rouget, thon à la plancha, Fromage de chèvre et de brebis

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

