



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL

MONT DES IFS - SYRAH

Vin d'altitude : Frais & délicat

MILLÉSIME 2022

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : Vin de France

CÉPAGES : 100% Syrah

SOL : argilo/ calcaire

RENDEMENT MOYEN : 25 HL

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Vinification et élevage en cuve ovoïde.

Macération pelliculaire (20 jours).

AGE DES VIGNES : 35 ans

ALTITUDE : 400 mètres

NOTE DE DÉGUSTATION :

Dès l'ouverture, une intensité aromatique avec une belle complexité sur des arômes de fruits noirs et rouges sur des notes de garrigue, d'épices. Un vin tout en finesse, sur des tannins délicats et fondus. Une cuvée qui associe le caractère sudiste du Languedoc et la fraîcheur des altitudes.

ACCORDS METS ET VINS : Plateau de charcuteries, Terrine de chevreuil, Côte de biche aux échalotes confites, Vieux cheddar ou gouda, Gorgonzola fondant.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

TAUX D'ALCOOL : 13.5% vol

PRODUCTION : 1500 Bouteilles

