



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL

MONT DES IFS - GRENACHE NOIR

Vin d'altitude : Fruit et finesse

MILLÉSIME 2021

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 :

En bouche gourmandise, souple et élégance. Un concentré de saveurs tout en finesse du 100% Grenache noir sur des tanins fondus. Sa fraîcheur vient adoucir sa puissance dans un équilibre subtil.

ACCORDS METS ET VINS : Planche de charcuteries, Poulet au miel, Tajine d'agneau aux olives et citron.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

TAUX D'ALCOOL : 14% vol

PRODUCTION : 2000 Bouteilles

