



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL

SARRAT D'EN SOL BLANC 7C

Délicat, fruité & minéral

IGP Le Pays Cathare



MILLÉSIME 2024

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. Débourbage 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 :

Net intense et délicat aux notes fleuries. Arôme pain d'épice et fleurs d'amandier.

En bouche, un vin fruité d'une belle fraîcheur et souplesse. Finale très agréable et saline.

ACCORDS METS ET VINS : Plateau de fruits de mer, Tartare de saumon et thon à la coriandre, Sauté de porc au citron, Pilon de poulet sauce barbecue et miel, Plateau de chèvre frais et brebis, Tarte aux abricots et amandes caramélisées

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