



DOMAINE  
SARRAT D'EN SOL

## MONT DES IFS - SYRAH

*Vin d'altitude : Frais, délicat & gourmand*

### MILLÉSIME 2023

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 :

Robe rubis intense aux reflets pourpres. En bouche intensité aromatique ample et soyeuse sur des arômes de fruits rouges, griotte, des notes de garrigue et d'épices. Un palais élégant sur des tanins fondus. Une cuvée d'altitude qui apporte fraîcheur, belle longueur et pur plaisir.

---

ACCORDS METS ET VINS : Tartare de boeuf. Tataki de thon. Poulet tandoori. Brebis frais

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

TAUX D'ALCOOL : 13.5% vol

PRODUCTION : 1500 Bouteilles

