



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL

SARRAT D'EN SOL ROSÉ

Rosé de gastronomie, élégance, fruit & gourmandise



MILLÉSIME 2023

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : Vin de France

CÉPAGES : 30% Grenache Noir, 40% Nielluccio, 30% Syrah

SOL : Sols argilo/limon/sableux

RENDEMENT MOYEN : 30 HL

VENDANGE : Manuelle

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

AGE DES VIGNES : 30 ans

ALTITUDE : Entre 200 et 300 mètres

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe couleur pétale de rose aux reflets brillants. Nez marqué par des arômes de pomelos et fraise. Un rosé haut de gamme, structuré, frais et minéral. Un vin très gourmand, d'une belle fraîcheur et d'une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VINS : Pad thaï aux crevettes et langoustines, Saumon Gravlax, Sushis, Aubergines au parmesan, Boulettes d'agneau au cumin et coriandre, Plateau de brebis et chèvre, Tarte aux fraises et framboises

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