



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL

100% CARIGNAN

Élégant et gourmand



MILLÉSIME 2021

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : Vin de France

CÉPAGES : 100% Carignan

SOL : Sols argilo/limon/sableux

RENDEMENT MOYEN : 30 HL

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Macération pelliculaire (25 jours)

AGE DES VIGNES : + de 100 ans

ALTITUDE : Entre 200 et 300 mètres

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe rubis intense. Nez aux arômes confiturés de fruits rouges. Belle longueur en bouche, souple et élégante. Tanins ronds, soyeux et fondus apportant plaisir et gourmandise.

ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf au barbecue. Caviar d'aubergines au parmesan. Côte de veau forestière et comté.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

TAUX D'ALCOOL : 13.5% vol

PRODUCTION : 2000 Bouteilles