



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL



ARMÉNIE

AOP FITOU

Élégant, équilibré et épicé

MILLÉSIME 2019

RÉGION : Languedoc France

DÉNOMINATION : AOP Fitou

CÉPAGES : 40% Grenache Noir, 40% Syrah, 20% Carignan

SOL : Sols argilo/limon/sableux et schistes (Syrah)

RENDEMENT MOYEN : 30 HL

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Macération pelliculaire (25 jours)

Elevage en barriques 1 vin et 4 vins

AGE DES VIGNES : Plus de 80 ans

ALTITUDE : Entre 200 et 400 mètres

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe rouge grenat intense. Nez engageant sur des notes de vanille, cannelle, poivre blanc et fruits noirs frais. S' y ajoutent des notes de griotte dans une bouche souple et ronde sur des tanins fins, élégants, d'une belle fraîcheur, donnant à l'ensemble équilibre et harmonie.

ACCORDS METS ET VINS : Côte de boeuf au barbecue. Risotto champignons et parmesan. Planche de charcuteries. Vieux comté et cheddar.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

TAUX D'ALCOOL : 14.5% vol

PRODUCTION : 4000 Bouteilles