



DOMAINE
SARRAT D'EN SOL

SARRAT D'EN SOL BLANC 7C

Délicat, fruité & minéral

IGP Le Pays Cathare

MILLÉSIME 2023

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. Débourage 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 :

Belle couleur jaune pâle brillante sur des reflets verts. Des senteurs subtiles de fenouil et de fleurs blanches. En bouche, un vin fruité d'une belle fraîcheur sur une finale minérale.

ACCORDS METS ET VINS : Plateau de fruits de mer. Tartare de saumon et mangue. Couteaux à la plancha. Risotto de Saint-Jacques. Brebis et chèvre frais

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

