



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

SARRAT DE GOUNDY

● Le Marin



Robe : brillante jaune or aux reflets verts

Nez : intense et très frais aux notes de poires, de pains d'épices et de chèvrefeuilles

Bouche : attaque onctueuse et fraîche, arômes de fruits aux sirops et d'anis étoilé. Finale sur l'iode et l'air marin.

Gastronomie : escalivades d'aubergine à la coriandre, brandade de morue, fromage de brebis

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP la Clape

Localisation et superficie

Armissan (11) - 50 ha

Cépage(s)

50 % bourboulenc, 25 % grenache-blanc, 10% viognier, 10% macabeu, 5% roussanne

Sol(s)

Viticulture

Vendange traditionnelle, récolte à 30 hl/ha

Vinification et élevage

Fermentation pelliculaire et Levure indigène ; élevage sur lies fines

