



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

SARRAT DE GOUNDY

● Les Pins

Robe : claire aux reflets groseille

Nez : nez élégant de petits fruits rouges acidulés soutenu par une pointe de fraise sauvage

Bouche : ronde et fraîche, finale longue sur les agrumes et l'iode

Gastronomie : apéritifs, poulet tandoori, plancha de crevettes

Garde : 1 à 2 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Armissan (11) - 50 ha

Cépage(s)

50% Syrah, 40% Grenache-noir, 10% Cinsault

Sol(s)

Viticulture

Vendanges nocturnes

Vinification et élevage

Pressurages direct ; contrôle des températures ; élevage sur lies fines 4 mois.

