



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.

---

