



# Domaine Sarrabelle

## TRADITION BLANC SEC 2014

### Le terroir

Terroir de la rive droite du Tarn, sur des sols argilo-sableux correspondant aux plaines accolées aux premiers coteaux.

### Age des vignes

31 ans

### Le cépage

45% Loin de l'Œil , 45% Muscadelle, 10% Mauzac

### La vinification

Pressurage puis débourage à basse température, la vinification se fait à basse température .

### Dégustation

### et conseils

Marqué par l'expression typique des cépages locaux tel que le Mauzac, ce vin exprime des arômes subtils de fruits exotiques et d'agrumes.

En bouche, après une attaque franche et rafraîchissante, il dégage un volume surprenant.

Il accompagnera avec délice vos plateaux de fruits de mer et vos poissons.

Servir frais.



Pour tout renseignement, vous pouvez vous adresser à :  
Domaine Sarrabelle, Laurent et Fabien CAUSSÉ, Les Fortis, 81310 Lisle sur Tarn.  
Tél. : 05.63.40.47.78 Fax : 05.63.81.49.36 Email : [contact@sarrabelle.com](mailto:contact@sarrabelle.com)