

VADE RETRO SULFUR VIN DE FRANCE ROUGE

50% Caladoc / 50% Syrah

TERROIR

Sol : Argilo-limoneux..

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Égrappage total, vinification classique en cuve thermo-régulée. Sans soufre ajouté.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur violine, profonde, reflets framboise.

Nez : Aromatique, riche, arômes de fruits noirs et rouges, de réglisse et de café.

Bouche : Gourmande, généreuse, ronde, notes de fruits frais, tanins souples, soyeux, structuré, bonne intensité, bonne persistance.

SERVICE

Temperature de de service : Entre 15°C et 18°C

Garde : 2 ans.

Accords mets et vins : Viandes rouges grillées, Viandes blanches, Magret de canard, Poulet rôti.



CONTACT :

Tél : +33 6 25 07 34 82 Mail : domaine@villa-safranier.com

