

# 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](mailto:domaine@villa-safranier.com)

