

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Superbe expression de Châteauneuf du Pape. Une sensation d'élégance et de soyeux domine.

100% Grenache

TERROIR

Sol : argilo-calcaire profond avec forte proportion de galets roulés siliceux.

Mode de culture : Agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation en cuve inox thermo-régulée, fermentation malolactique, vinification classique. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur framboise, limpide, reflets violines.

Nez : Distingué, racé, arômes d'iris, de pivoine, de rose, de menthe, de thym, de poivre noir et empyreumatique.

Bouche : Élégante, intense, ample, tanins fondus, rond.

SERVICE

Température de service : Entre 15° et 18°C

Garde : 10 à 15 ans

Accords mets et vins : Viandes rouges grillées, viandes rouges en sauce, grives, bécasse, cuisine italienne.



CONTACT :

Mail : contact@maisonsafranier.com

1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

