

## 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](mailto:contact@maisonsafranier.com)

1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

