

AOP CÔTES DU RHÔNE BLANC

30% Clairette / 70% Grenache blanc

TERROIR

Sol : Sols argilo-calcaires, sols de galets.

Mode de culture : Agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendanges manuelles entière en caissettes. Fermentation en fût de chêne, élevage sur lies totales pendant 6 mois. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur or vert, cristalline.

Nez : Fin, marqué par des arômes de fleurs jaunes, d'anis, d'agrumes confits, une note surprenante de framboise et une pointe minérale.

Bouche : Gourmande, délicate, ronde, légèrement minérale, bel équilibre pour ce blanc qui peut s'apprécier dans sa jeunesse mais également avec 2 à 3 ans de vieillissement en bouteille.

SERVICE

Température de service : Entre 8° et 12°

Garde : 3 à 4 ans.

Accords mets et vins : À l'apéritif, mais aussi en accompagnement de Poissons crus, Fromage de chèvre, Terrine de campagne, Poissons grillés.

CONTACT :

Mail : contact@maisonsafranier.com

1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

