



MAISON SAFRANIER

IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ

Syrah, Caladoc, Grenache Noir, Sciaccarellu, Cinsault, Marselan, Ugni Blanc, Rolle

TERROIR

Sol: sol sableux, mêlé de galets siliceux

Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

Vendanges : de nuit afin d'entrer en cave à la température la plus fraîche possible.

Pressurage : Jus obtenus par pressurage pneumatique en basse pression puis décantés afin de préserver leurs arômes variétaux.

Vendanges : précoces (en légère sous-maturité) pour obtenir un degré alcoolique de 10,5% vol.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur rose tutu pâle et brillante.

Nez : Aromatique intense, arômes de fruits exotiques, pêche et groseille.

Bouche : Gourmande, ronde, rafraîchissante et bien équilibrée.

SERVICE

Température de service : Entre 8°C et 12°C

Consommation : Toujours frappé, allongé ou non de glaçons, c'est la boisson par excellence des apéritifs détendus et des repas improvisés

CONTACT :

Mail : contact@maisonsafranier.com

1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

