



MAISON SAFRANIER

IGP MÉDITERRANÉE BLANC

Sauvignon, Viura, Colombard

TERROIR

Sol: Graves calcaires profondes
Age moyen des vignes : 15 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.
Fermentation à basse température.
Elevage durant plusieurs mois, sur lies fines.

DÉGUSTATION

Oeil : Robe or pâle, brillante, aux reflets irisés
Nez : Typique du Sauvignon, arôme de buis, de fleurs blanches, suivis de notes de citronnelle et gingembre
Bouche : Belle vivacité, longueur, la dégustation se structure autour de saveurs d'agrumes

SERVICE

Température de service : 8° à 10° C
Accords mets et vins : Apéritif, fruits de mer, fromage de chèvre

CONTACT :

Mail : contact@maisonsafranier.com
1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

