

# MAISON SAFRANIER

## AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

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

### 60% Grenache 40% Syrah

#### TERROIR

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

#### VINIFICATION

Nature des sols, terroir : argilo-calcaire profond avec forte proportion de galets roulés siliceux  
Vendanges manuelles. Eraflage Total. Fermentation en cuve inox thermo-régulée, fermentation malolactique, vinification classique. Elevage : 12 mois en fût de chêne. Filtration légère à la mise en bouteille.

#### DÉGUSTATION

*Oeil : La robe pourpre et profonde promet une belle dégustation.*

*Nez : Révèle des arômes puissants de fruits macérés à l'alcool, de fleurs, d'épices et de chocolat.*

*Bouche : L'attaque est ronde, les tanins sont fondus, l'équilibre est parfait, entre élégance et puissance*

#### SERVICE

*Température de service : Entre 15° et 18°C*

*Garde : A consommer dès 2022, potentiel de garde d'au moins 10 ans.*

*Accords mets et vins : Viandes rouges grillées, viandes rouges en sauce, volailles de caractère, cuisine italienne.*

#### CONTACT :

Mail : [contact@maisonsafranier.com](mailto:contact@maisonsafranier.com)

1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

