

## RASTEAU VIN DOUX NATUREL

### 100% Grenache Noir

#### TERROIR

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

*Mode de culture* : Conversion agriculture biologique.

#### VINIFICATION

vendanges manuelles en légère surmaturité, encuvage sans sulfite. Fermentation sur levures indigènes.

Mutage à l'alcool pur suivi d'une macération de 3 semaines. Mise en bouteille précoce pour conserver le style Vintage

#### DÉGUSTATION

*Oeil* : Une robe grenat aux reflets violacés. La robe est profonde.

*Nez* : explosif, il dévoile des notes de mûres et de tubéreuses (iris, pivoine...), progressivement remplacées par la mûre et le cacao.

*Bouche* : Surprenante ; malgré sa jeunesse, on retrouve la sensation poudrée des grenaches de la Villa Safranier. Les tanins sont élégants et sont sublimés par la douceur du vin. La bouche est longue, racée

#### SERVICE

*Température de service* : Entre 12° et 15°

*Garde* : Jusqu'à 5 ans de garde.

*Accords mets et vins* : Apéritif, foie gras poêlé accompagné d'une confiture de cerise, dessert à base de fruits rouges

#### CONTACT :

Tél : +33 6 25 07 34 82 Mail : [domaine@villa-safranier.com](mailto:domaine@villa-safranier.com)

