

AOP RASTEAU ROUGE

50% Grenache / 50% Syrah

TERROIR

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

Mode de culture : Conversion agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, éraflage partiel, encuvage sans sulfites. Vinification classique. Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Élevage partiel en fût. Filtration légère à la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur pourpre, intense, reflets violines.

Nez : Complexe, riche, arômes de violette, de réglisse, de fruits confiturés, de clou de girofle, de coriandre.

Bouche : Harmonieuse, puissante, soyeuse, notes de fruits noirs et rouges, d'épices, belle structure tanique, beaucoup de générosité.

SERVICE

Température de service : Entre 15° et 18°

Garde : 10 à 15 ans

Accords mets et vins : Viandes rouges grillées, viandes rouges en sauce, grives, bécasse, cuisine italienne.

CONTACT :

Mail : contact@maisonsafranier.com

1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

