



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

Temperature de service : 8° à 10° C

Accords mets et vins : Apéritif, fruits de mer, fromage de chèvre

CONTACT :

Tél : +33 7 89 00 82 69 Mail : commercial@maisonsafranier.com

1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

