



MAISON SAFRANIER

10°5

LITTLE SAFRANIER

Indication Géographique Protégée Méditerranée

ROSÉ



Terroir

SOL : sol sableux, mêlé de galets siliceux

CEPAGES : Caladoc, Syrah,...

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

MODE DE CULTURE : raisonné

Vinification

PRESSURAGE: direct et fermentation alcoolique à basse température.

FILTRATION: lors de la mise en bouteille.

VENDANGES: précoces (en légère sous-maturité) pour obtenir un degré alcoolique de 10,5% vol.

CÉPAGES: sélectionnés en accord à cette vendange précoce.

Production annuelle

En raison de sa spécificité de production (vendanges précoces) le volume produit se décide au mois d'août, faisant ainsi de ce produit un vin dont les quantités sont limitées.

Dégustation

ŒIL : Couleur rose tutu pâle et brillante.

NEZ : Aromatique intense, arômes de fruits exotiques, pêche et groseille.

BOUCHE : Gourmande, ronde, rafraîchissante et bien équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8°C et 12°C

CONSOMMATION : Toujours frappé, allongé ou non de glaçons, c'est la boisson par excellence des apéritifs détendus et des repas improvisés.



commercial@tervinum.com



+33 6 44 29 30 34



www.lafolesafranier.com