



MAISON SAFRANIER

11°5

LITTLE SAFRANIER

Indication Géographique Protégée Méditerranée

BLANC



Terroir

SOL : Graves calcaires profondes
CEPAGES : Sauvignon, Macabeu
AGE MOYEN DES VIGNES : 15 ans
MODE DE CULTURE : raisonné

Vinification

Vendange: de nuit afin d'entrer en cave à la température la plus fraîche possible.
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
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° à 10° C
CONSOMMATION: Apéritif, fruits de mer, fromage de chèvre



commercial@tervinum.com



+33 6 44 29 30 34



www.lafoliesafranier.com