



MAISON  
SAFRANIER

**12°5**

sans sulfites ajoutés

ROUGE

**LITTLE SAFRANIER**

Indication Géographique Protégée Méditerranée



## Terroir

SOL : sol sableux, mêlé de galets siliceux  
CEPAGES : Caladoc, Syrah, Grenache  
AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans  
MODE DE CULTURE : raisonné

## Vinification

Vendange: manuelle  
Bioprotection des raisins / fermentation et élevage à l'abri de l'air  
Hygiène stricte dans le chai  
Vinification sans sulfite ajouté ni molécule de substitution  
Mise en bouteille précoce afin de préserver le fruit et la fraîcheur

## Dégustation

ŒIL : Rouge vif  
NEZ : Droit, frais avec des fruits rouges et des fleurs de sureau.  
BOUCHE : Bien équilibré, épicé, facile à boire sans défaut  
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C  
CONSOMMATION : Tapas, charcuterie, fromage et mélange de fruits rouges.



[commercial@tervinum.com](mailto:commercial@tervinum.com)



+33 6 44 29 30 34



[www.lafoliesafranier.com](http://www.lafoliesafranier.com)