



Costières de Nîmes Safranee

"Belle robe violine due à la prédominance de la Syrah. A l'ouverture, nez fin, flatteur sur des petits fruits noirs (cerise, cassis) avec une touche d'épice. Un palais velouté, frais et élégant aux notes de violette en fin de bouche"



Grape varieties

80% Syrah, 20% Grenache

Terroir

Parcel selection of 4 ha, on Villafranchian quartzitic pebbles deposited by the Rhône, lying on limono-clayey hillsides (Grenache & Mourvèdre) and on red clay soils (Syrah). This terroir produces small grape bunches, well ventilated and guaranteeing perfect sanitary conditions.

Winemaking

Vendanges du 10 au 13 septembre 2021. Egrappage total, mise en cuve sans foulage. Cuvaison de 4 à 5 semaines avec remontages quotidiens pour favoriser une diffusion douce des tanins. 85% de la cuvée est élevée en pièces de chêne Français durant 10 mois. Mise en bouteille le 28 juillet 2022 : 6 503 bouteilles et 20 magnums produits. Vin vegan.

Service & food pairing suggestions

Porcini mushroom soup and parmesan crips. Grilled rack of lamb with "herbes de provence" Serve at $13-15^{\circ}C$ ($60^{\circ}-65^{\circ}F$). Ideally open 1 hour prior to serving. Optimum maturity:2021 – 2027