|  |
| --- |
| http://s7d9.scene7.com/is/image/SAQ/12158411_is?$saq-prod-tra$Výsledek obrázku pro les safres etiquette**Les Safres** **Chateauneuf-du-Pape****Bílé****Ročník 2016****Robert Parker (ročník 2016) 94/100****Robert Parker (ročník 2015) 94/100****Robert Parker (ročník 2014) 93/100****Winespectator (ročník 2019) 94/100** |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Odrůdy** | 40% Grenache blanc, 30% Roussanne, 30% Clairette |
| **Typ půdy** | Písčitá, s kompaktními pískovcovými bloky, z částí parcel „Pignan“ a „les Bédines“. |
| **Výnos** | 30 hl/ha |
| **Stáří vinic** | 40+ let |
| **Sklizeň** | Ruční sběr a pečlivý výběr plně vyzrálých hroznů již ve vinici.  |
| **Vinifikace** | Vinifikace v betonových tancích. Pneumatické lisování celých hroznů, gravitační čištění moštu za nízké teploty (10°C) přes noc. 20% vína je vinifikováno v nových sudech, zbytek ve starších sudech.  |
| **Zrání** | V dřevěných sudech po dobu 4 měsíců. |
| **Potenciál k uložení** | 2017 - 2024 |
| **Barva** | Víno se prezentuje nádhernou atraktivní barvou žlutého topazu s krásným jiskřením. |
| **Aroma** | Aroma je velice příjemné a výrazné s tóny banánů, maracuji a broskvového likéru. |
| **Chuť** | Chuť je nádherně vyvážená s tóny vanilky, ovoce a bílých květů, hlavně hlohu. Je to příjemné, uhlazené víno s krásným závěrem.  |
| **Podávání** | Telecí brzlík s lanýži, filet z kanice s čerstvým pepřem, mořští plži a mlži v jednoduchých úpravách. |