

SELIAN ROUGE RÉSERVE



DOMAINE
NEFERIS

SELIAN ROUGE RÉSERVE

APPELLATION : A.O.C SIDI SALEM

CÉPAGES CARIGNAN

SOL / CLIMAT

Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'épanouit sur les terroirs argilo-calcaires de la bordure maritime, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 150 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

VARIETAL CARIGNAN

SOIL / CLIMATE

Cultivated in a traditional way, our vineyard benefits from soils composed of limestone and clay on the maritime border, partially in terraces located at an average of 150 feet above sea level. The cold air pulling valley offers greater diurnal temperature variation.

VINIFICATION

Issu d'une sélection rigoureuse des meilleurs terroirs du domaine Neferis. Eraflage, foulage suivi d'une macération favorisant l'expression du cépage Carignan. Fermentation alcoolique à 24°C suivie d'un élevage en barriques pour 18 mois.

VINIFICATION

Coming from a rigorous selection of the best vineyards of "Domaine Neferis". Destemming, crushing followed by maceration which gives the full expression of Carignan grapes. Alcoholic fermentation at 24 °C followed by an aging in oak barrels for 18 months.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE

Pourpre aux nuances de fruits noirs.



COLOUR

Purple with dark fruit tints

NEZ

Très intense d'arômes gourmands, de fruits confits et d'épices.



NOSE

Very intense of greedy aromas of candied fruit with spicy notes .

BOUCHE

Structurée, avec une bonne allonge aromatique.



MOUTH

Structured with a good aromatic lengthens.

CONSEIL DE CONSOMMATION

Servir entre 16°C et 18°C



RECOMMENDED TEMPERATURE FOR SERVING

Between 16°C to 18°C.

ACCORDS METS ET VINS

Lapin aux olives, carré d'agneau aux herbes de Provence.



FOOD AND WINE PAIRING

Rabbit with olives, rack of lamb.



SELIAN
ROUGE



SELIAN
ROSÉ



SELIAN RÉSERVE
CHARDONNAY



SELIAN
BLANC