



VIGNOBLE
SIMIAN

Cuvée créative
L'Atout Rouge

Rouge



CULTURE

Sol argilo-calcaire, terres alluviales légères produisant des vins parfumés fins et élégants.

VINIFICATION

Récolte mécanique à la fraîcheur du matin afin de préserver la fraîcheur des arômes. Egrappage, foulage, fermentation de 4 à 6 jours à 20/25°C en cuve béton puis décuvage et pressurage. Elevage en cuve béton de quelques mois. Assemblage de plusieurs millésimes (2 en général). Filtration légère et mise en bouteille par lot de 8 à 10 000 bouteilles tous les 6 mois environ.

CÉPAGES

Grenache
Merlot
Syrah
Caladoc
Alicante

SURFACE

4 ha

RENDEMENT

50 hl/ha
25 000 bouteilles

ÂGE MOYEN

20 ans

DÉGUSTATION

Robe rubis soutenu à reflet pourpre, son nez au fruité-épicé intense, aux parfums de fruits noirs sauvages frais, de garrigue et de poivre blanc, sa bouche friande et croquante de fruits rouges, sa finale gourmande et ronde sur des tanins soutenus mais soyeux et fondus.

CONSEILS

Chiffonnée de jambon de Parme, petits légumes farcis, plancha de poulet ou de porc, spécialités indiennes ou réunionnaises...

Ouvrir entre 2022 et 2024 ; servir à 13/14°C