



VIGNOBLE
SIMIAN

Massif d'Uchaux
Jocundaz 2021

Rouge



CULTURE

Parcelle à flanc de coteaux au sol à structure sablo argileuse issu de grès siliceux calcaire du crétacé supérieur.

VINIFICATION

Récolte manuelle des raisins, Grenache et Syrah sont récoltés à pleine maturité phénolique et séparément. Egrappage, foulage puis mise en cuve béton maintenue à 22°C puis 25/27°C. Levage indigène, macération totale d'environ 20/24 jours avec pigeages quotidiens et délestages 4 fois par semaine en phase fermentaire, batonnage quotidien pendant la phase de macération qui suit. Décuvage, pressurage pneumatique, 2 soutirages dans les 3 jours suivants, fermentation malolactique, soutirages puis assemblages. Elevage en cuve béton de 14/16 mois, puis filtration légère et mise en bouteilles.

CÉPAGES

Grenache 70 %
Syrah 30%

SURFACE

4 ha

RENDEMENT

40 hl/ha
20 000 bouteilles

ÂGE MOYEN

35 ans

DÉGUSTATION

Une forte dominante de grenache noir mariée à de la syrah donne à cette cuvée une belle robe grenat intense à reflets brillants.

Le nez est riche, avec de belles notes de fruits rouges frais, de griotte, mêlées à des notes épicées de girofle, ainsi qu'à des notes de garrigue, de thym. La bouche est ample, les tanins sont fondus, ronds, accompagnant un milieu de bouche charnu et gras ; en finale, on note un vin persistant, sur des notes d'épices douces et de fruits rouges.

CONSEILS

Il accompagnera un tian de légumes aux épices, une côte de bœuf, un gigot d'agneau aux herbes, un ragout de lentilles au romarin, des gibiers rôtis.

Ouvrir entre 2023 et 2029 ; servir à 16/17°C