



VIGNOBLE  
SIMIAN

Cuvée créative  
Mon P'tit Camion 2023

*Blanc*



## CULTURE

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

## VINIFICATION

Récolte mécanique nocturne afin de prévenir l'oxydation et l'altération des arômes. Egrappage, foulage, puis pressurage pneumatique doux et à l'abri de l'air. Le jus est maintenu à 12 ° C dans des cuves en acier inoxydable pendant 24 heures afin d'être débourbé. Ajout d'un pied de cuve pour une fermentation en levures indigènes à 16/18 ° C, en cuve inox, puis soutirage. Filtration stérile et mise en bouteilles en février 2024.

### CÉPAGES

Rolle 100%

### SURFACE

1,4 ha

### RENDEMENT

80 hl/ha  
15 000 bouteilles

### ÂGE MOYEN

20 ans

## DÉGUSTATION

Robe jaune pâle et nez intensément minéral aux notes de citron vert et de fleurs blanches. Bouche vivifiante et tendue, sur les agrumes.

## CONSEILS

A l'apéritif, il s'accommodera avec une grande variété de tapas. Il est à l'aise avec huîtres et coquillages, mais c'est un sudiste, aussi, l'aïoli, l'anchoïade, les flans de légumes, la paella lui conviendront parfaitement...et pourquoi pas la bouillabaisse...

Ouvrir entre 2024 et 2026 ; servir à 8/10°C