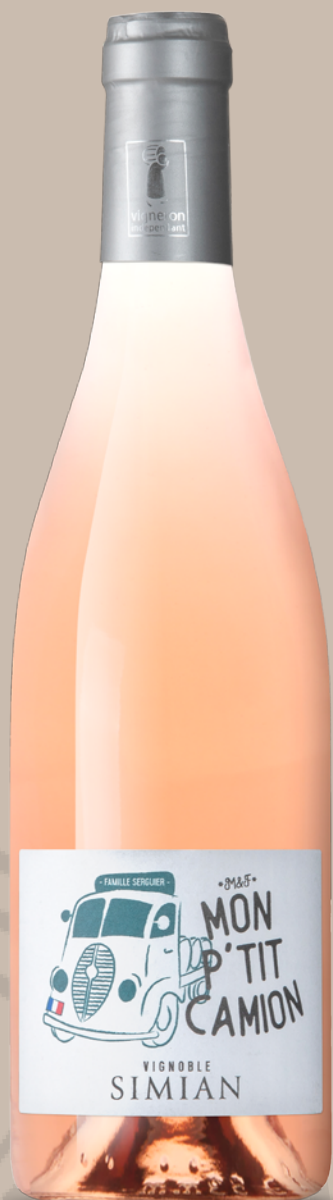




VIGNOBLE
SIMIAN

Cuvée créative
Mon P'tit Camion 2023

Rosé



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 36 heures avant d'être débourbé. Ajout d'un pied de cuve pour une fermentation en levures indigènes d'environ 12 jours à 16/18 ° C en cuve inox puis soutirage. Filtration stérile et mise en bouteilles en mars 2024.

CÉPAGES

Grenache
Merlot

SURFACE

3 ha

RENDEMENT

60 hl/ha
4 500 bouteilles

ÂGE MOYEN

20 ans

DÉGUSTATION

Jolie robe rose chair. Le nez est d'une belle intensité avec des jolies notes d'écorce de mandarine, d'agrumes, mêlées à des notes de fruits blancs, de poire au sirop et florales. La bouche est charnue, ronde, avec un bel équilibre tout en fraîcheur.

CONSEILS

Ce rosé aux notes fruitées et fraîches enchantera vos apéritifs et vos tapas. Il accommodera idéalement salades, poissons et charcuterie.

Ouvrir entre 2024 et 2025 ; servir à 8/10°C