



VIGNOBLE
SIMIAN

Côtes-du-Rhône
Combe des Aaux 2022

Rouge



CULTURE

Sol sablonneux issu de grès siliceux-calcaire.

VINIFICATION

Récolte des raisins cépages séparés. Egrappage, foulage, macération d'environ 8/10 jours à 21/26°C. Délestages quotidiens les 5 premiers jours. Après un premier hiver passé en cuves béton au froid, assemblages des différents cépages. Filtration légère et mise en bouteille.

CÉPAGES

Grenache 70%
Syrah 20%
Cinsault 5%
Mourvèdre 5%

SURFACE

6 ha

RENDEMENT

40 hl/ha
34 000 bouteilles

ÂGE MOYEN

45 ans

DÉGUSTATION

Ce vin présente une jolie robe pourpre à reflets vifs. Le nez est intense, marqué par des notes de cerise, de prune et de fruits noirs. La bouche est souple, veloutée, dotée d'une belle fraîcheur et de beaux arômes de fruits rouges frais. La finale propose une longue persistance sur l'équilibre et le soyeux des tanins pour un vin fin, gouleyant et croquant.

CONSEILS

Ce beau vin du Rhône accompagnera aussi bien une côte de bœuf qu'une daube, un pot au feu, une ratatouille provençale ou de la charcuterie fine de terroir.

Ouvrir entre 2024 et 2026 ; servir à 16/17°C