



VIGNOBLE
SIMIAN

IGP Méditerranée

Noria 2024

Blanc

CULTURE

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

VINIFICATION

Récolte des raisins en jour fruit et en matinée fraîche. Le Rolle a été amené à maturité avancée à la limite de la sur-maturité. Un grand soin au vignoble : éclaircissages, effeuillage ont permis cela. Égrappage, foulage, pressurage pneumatique doux. Débourage, ajout d'un pied de cuve pour une fermentation en levures indigènes, en pièces bois de 7/8 vins durant 12 à 14 jours. Élevage en pièces bois sur lies avec bâtonnage pendant 6 mois. Mise en bouteilles en juillet 2025.

CÉPAGES

Rolle 80%
Sauvignon 20%

SURFACE

1,5 ha

RENDEMENT

45 hl/ha
4 500 bouteilles

ÂGE MOYEN

20 ans

DÉGUSTATION

Le nez est d'une belle intensité, riche, floral et minéral, aux arômes de pâtisserie, de poire pochée, d'agrumes confits, de tilleul, d'acacia, d'amande fraîche et de miel. La bouche, ample et longue, propose un joli gras équilibré par une attaque fraîche et tendue qui lui apporte relief et volume. La finale est tout aussi rafraîchissante avec une grande persistance toujours sur les notes florales et de fruits blancs.

CONSEILS

A déguster seul en apéritif ou sur des tapas. Il pourra également accompagner des plats de coquillages, bouillabaisse, moules, gambas grillées, curry de poisson ou de volaille, aubergines à la provençale, pâtes à l'italienne... Il est l'ami des coulis de tomates.

Ouvrir entre 2025 et 2028; servir à 8/10°C

