



VIGNOBLE  
SIMIAN

Cuvée créative  
L'Orange 2022

*Blanc de macération*

## CULTURE

Sol silico-calcaire gréseux à dominante sableuse à flanc de coteau orienté sud-est.

## VINIFICATION

Récolte et tri manuels des seuls raisins arrivés à parfaite maturité. Egrappage puis macération d'un mois en amphore suivie de sept mois d'élevage, sur lies, sans sulfites en amphore et en vieux fûts. Mise en bouteille en juin 2023.

### CÉPAGES

Grenache gris  
100%

### SURFACE

1 ha

### RENDEMENT

30 hl/ha  
1 600 bouteilles

### ÂGE MOYEN

80 ans

## DÉGUSTATION

Belle couleur abricot, à reflets ambrés et brillants. Le nez est intense, marqué par des notes d'écorce d'orange, d'ananas confit, mêlées à des notes minérales, de pierre à fusil, ainsi qu'à des notes épicées et safranées. La bouche est élégante, fraîche, avec une belle tension, et un joli volume ; la finale est longue, structurée et riche, pour un vin de gastronomes.

## CONSEILS

À déguster à l'apéritif, avec des fromages à pâte cuite, sur un canard à l'orange ou un tajine de poulet aux olives...

Ouvrir entre 2024 et 2029 ; servir à 12/14°C

