



VIGNOBLE  
SIMIAN

Cuvées créatives  
Les Trois Pisseuses 2023

*Pétillant naturel 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. Prise de mousse en cuve close, seulement 4g de sucres résiduels conservés afin de garder une belle acidité. Filtration stérile et mise en bouteilles en février 2024.

### CÉPAGES

Rolle 100%

### SURFACE

1,4 ha

### RENDEMENT

80 hl/ha  
1 200 bouteilles

### ÂGE MOYEN

20 ans

## DÉGUSTATION

Nez aux notes finement citronnées, minérales et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche, avec une bulle fine, on y retrouve des notes d'agrumes et salines, soulignées par une belle fraîcheur acide.

## CONSEILS

À consommer frais à l'apéritif, il accompagnera parfaitement un melon bien mûr, des toasts à l'avocat ou encore un ceviche de cabillaud.

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

