



VIGNOBLE  
SIMIAN

Côtes-du-Rhône

Combe des Aaux 2025

*Blanc*

## CULTURE

Sol sablo-argileux sur grès siliceux.

## VINIFICATION

Récolte des raisins en matinée fraîche. Égrappage, foulage, pressurage pneumatique doux. Ajout d'un pied de cuve pour une fermentation en levures indigènes, à 16/18°C durant 10 à 12 jours. Élevage sur lies en cuve inox ainsi que quelques barriques. Mise en bouteilles en janvier 2026.

### CÉPAGES

Grenache 50%  
Piquepoul 30%  
Clairette 20%

### SURFACE

2,3 ha

### RENDEMENT

50 hl/ha  
15 000 bouteilles

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

## DÉGUSTATION

Mariage parfait de la Clairette et du Grenache blanc, ce vin délicat se distingue par une belle robe paille à reflet vert, un nez subtil et riche aux arômes de fruits blancs : poire au sirop, pêche, mêlées à des notes florales : tilleul, acacia, fenouil, mais aussi épices douces, poivre blanc, et légères touches de pâtisserie, de brioche. La bouche, fine et élégante, est rafraîchissante voir minérale avec des notes de zeste de citron et de poire pochée, suave, charnue et longue, avec une belle finale sur les fruits blancs bien mûrs.

## CONSEILS

Ce vin accompagnera tous les fruits de la mer, une omelette aux cèpes, une tourte aux champignons, un sauté de veau aux girolles, des tripes, de la blanquette de veau, une tête de veau, ou bien encore des anguilles, ou une soupe de poisson.

Ouvrir entre 2026 et 2029 ; servir à 8/10°C



Vignoble Simian  
contact@vignoble-simian.com  
04.90.29.50.67

