VIGNOBLE
SIMIAN

Côtes-du-Rhône

Jocundaz 2025

Blanc



CULTURE

Sols sablo-argilo-calcaire gréseux à flanc de coteaux sur des grès siliceux du Massif d'Uchaux.

VINIFICATION

Récolte manuelle des raisins à maturité avec tri à la parcelle. Egrappage, foulage, pressurage pneumatique doux, débourbage statique à 12°C pendant 24h. Ajout d'un pied de cuve pour une fermentation en levures indigènes, en cuve Inox à 17/18°C durant 10 à 12 jours. Soutirages, clarification naturelle au froid, filtration serrée et mise en bouteilles (malo faite) en février 2025.

CÉPAGES	SURFACE	ÂGE MOYEN DES VIGNES
Viognier 100%	0,4 ha	30 ans
	RENDEMENT	
	40 hl/ha	
	2 000 bouteilles	

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle à reflets nacrés. Le nez est intense aux notes d'agrumes, de zeste de citron, de fruits exotiques, mêlées à quelques touches anisées et jus d'abricot. La bouche développe une attaque fruitée avec une belle vivacité pour un vin à la fois croquant et ample. La finale est longue et élégante, grâce à une belle tension.

CONSEILS

Ce vin accompagnera du chèvre chaud, du foie gras poêlé, un velouté d'asperges, un jarret de porc au caramel, du jambon persillé, un carpaccio ou une ceviche de poissons, une terrine de poisson, un fromage bleu à pâte persillée.

Ouvrir entre 2025 et 2028 ; servir à 10/12°C

Vignoble Simian
contact@vignoble-simian.com
04.90.29.50.67

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
demeter