



VIGNOBLE
SIMIAN

Cuvée créative
Louronne 2023

Blanc

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, pressurage doux, débourbage, mise en demi-muids de 8 à 9 vins, chêne de Haute Futaie française. Ajout d'un pied de cuve pour une fermentation en levures indigènes, à 17/19°C, bâtonnage des lies pendant toute la période de vinification et d'élevage. EÉlevage sur lies de 1 an, jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Grenache gris
100%

SURFACE

1 ha

RENDEMENT

30 hl/ha
1 500 bouteilles

ÂGE MOYEN DES VIGNES

80 ans

DÉGUSTATION

Très belle robe jaune paille, brillant et limpide à reflets nacrés. Le nez est intense, avec de belles notes de pâte de coing, de fruits blancs au sirop, mêlées à des notes épicées, de safran. La bouche présente un très bel équilibre, avec une belle vivacité, bien enrobée par une jolie sucrosité, accompagnant des notes de fruits blancs, avec une jolie persistance en finale.

CONSEILS

A déguster seul à l'apéritif, sur une omelette aux truffes, aux morilles, sur des spécialités gratinées : endives, poissons, escargots. Il sublimera un vieux comté.

Ouvrir entre 2025 et 2030 ; servir à 12/14°C



Vignoble Simian
contact@vignoble-simian.com
04.90.29.50.67

