



VIGNOBLE
SIMIAN

Châteauneuf-du-Pape Traversier 2025

Blanc

CULTURE

Sols sablo-limoneux-argileux. Lieux-dits : La Bertaude, Palestor.

VINIFICATION

Récolte et tri manuels des raisins. Égrappage, foulage, pressurage pneumatique doux, débourage. Ajout d'un pied de cuve pour une fermentation en levures indigènes, à 18/20 °C durant 10 à 12 jours en cuve pour 70% de l'assemblage et en barriques pour la roussanne. Soutirages, élevages dans les mêmes récipients pendant 6 mois. Filtration et mise en bouteilles en juillet 2026.

CÉPAGES

Grenache 40 %
Roussanne 20 %
Clairette 20%
Bourboulenc 20%

SURFACE

1,5 ha

RENDEMENT

35 hl/ha
5 000 bouteilles

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

DÉGUSTATION

D'une délicate robe paille, cet assemblage de grenache blanc, roussanne et clairette, exprime avec une grande élégance ses arômes floraux et de fruits blancs, de zestes d'agrumes. Tilleul, jasmin, fenouil, poire, nêfle, mirabelle, pêche blanche soulignés par une subtile minéralité et une note de poivre blanc et d'amande grillée. L'attaque en bouche très élégante est ronde et charnue, suivie d'une agréable fraîcheur qui porte en longueur les notes florales et de fruits blancs.

CONSEILS

Ce remarquable Châteauneuf est à déguster à l'apéritif et s'appréciera tout au long d'un repas : noix de St Jacques au safran, volaille de Bresse aux morilles, velouté de lentilles au céleri et citron, Pélardon de chèvre crémeux ou sec.
Ouvrir entre 2026 et 2034 ; servir à 11/13°C.



Vignoble Simian
contact@vignoble-simian.com
04.90.29.50.67

