



VIGNOBLE
SIMIAN

Châteauneuf-du-Pape
Traversier 2023

Rouge



CULTURE

Coteaux d'exposition Nord-Est sur des sols de safre et grès sablonneux.

VINIFICATION

Récolte et tri manuel. Egrappage, foulage, mise en cuve béton maintenue à 25/30 °C, macération totale de 25 jours, pigeages quotidiens, délestages 4 fois par semaine en phase fermentaire puis bâtonnage sous marc quotidien. Décuvage, pressurage pneumatique, 2 soutirages à 48h, fermentation malolactique, soutirages et assemblages. Après deux hivers passés en cuve (élevage de 18 mois), filtration légère et mise en bouteilles en mai 2025.

CÉPAGES

Grenache 70 %
Syrah 15 %
Cinsault 5 %
Mourvèdre 5 %
Counoise 5 %

SURFACE

5,7 ha

RENDEMENT

35 hl/ha
18 000 bouteilles

ÂGE MOYEN DES VIGNES

70 ans

DÉGUSTATION

Derrière sa robe grenat délicate, ce grand vin exprime des arômes épicés, de girofle, de poivre sauvage, de laurier et de réglisse mêlés à des arômes de fruits rouges bien mûrs, de prune et de cerise. La bouche est exceptionnelle par sa finesse, son élégance, sa fraîcheur et son équilibre. La finale sur les fruits noirs et le tabac est très persistante, aux tanins magnifiquement texturés déjà fondus.

CONSEILS

Toute viande ou volaille de caractère ou sauvage, rôtie ou en civet. Mariage parfait sur un mesclun de légumes rôtis à la sarriette et laurier.

Ouvrir entre 2025 et 2035 ; servir à 16/17°C

Vignoble Simian
contact@vignoble-simian.com
04.90.29.50.67

