VIGNOBLE
SIMIAN

Châteauneuf-du-Pape

Traversier 2024

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 mainte- nue 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 2026.

CÉPAGES	SURFACE	ÂGE MOYEN DES VIGNES
Grenache 70 % Syrah 15 % Cinsault 5 % Mourvèdre 5 % Counoise 5 %	5,7 ha RENDEMENT 35 hl/ha 18 000 bouteilles	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 2026 et 2036 ; servir à 16/17°C

Vignoble Simian
contact@vignoble-simian.com
04.90.29.50.67

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
demeter