



CHÂTEAU DES LÈBRES

SIMPLICITAS

1860

Rosé Millésime 2023
IGP Ardèche

TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne
Sols : argilo-calcaire, grès
Climat méditerranéen
Âge des vignes : de 30 à 60 ans
Rendement : 35 hl/ha

DÉGUSTATION

Magnifique robe aux reflets pétales de rose.
Nez éclatant sur la fraise et la framboise s'ouvrant sur des notes délicates en bouche de framboise acidulée et de pomelo.

Garde : 1 an
Alcool : 13 %
SO2 : 65 mg/l.

CÉPAGES

50% Grenache
40% Syrah
10% Cabernet-sauvignon

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Rosé de pressurage direct en grappes entières
Fermentation en cuve inox durant 20 jours

ACCORDS

Carpaccio de St-Jacques aux agrumes, ceviche de daurade, salade estivale, grillades, tajine de poulet, salade de fruits

Température de service : Entre 8 et 12 °C

