



CHÂTEAU DES LÈBRES

SIMPLICITAS

1570

Rouge Millésime 2021
IGP Ardèche

TERROIR

Parcelle : Le Pré des
Lèbres, Banne
Sols : grès
Climat méditerranéen
Âge des vignes : 25 ans
Rendement : 35 hl/ha

DÉGUSTATION

Belle robe pourpre aux
reflets rubis.
Nez élégant et fumé aux
notes de confiture de
fraises des bois.
Bouche veloutée
s'ouvrant sur le fruit rouge,
la violette, évoluant sur la
tapenade et le tabac à
pipe.

Garde : 5 à 7 ans
Alcool : 14 %
SO₂ : 45 mg/l.

CÉPAGE

100% Syrah

VINIFICATION

Vendanges manuelles en
2 passes. Fermentation
carbonique en cuve inox
de 20 jours, pressurage des
grappes : seule la presse
est utilisée. Fermentation
malolactique. Élevage de
24 mois en amphores de
grès. Ni collé, ni filtré

ACCORDS

Carré d'agneau, gigot de
7h, boeuf braisé

Température de service :
Entre 14 et 16 °C

