



CHÂTEAU DES LÈBRES

SIMPLICITAS

1799

Rouge Millésime 2022
IGP Ardèche



TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne
Sols : argilo-calcaire, grès
Climat méditerranéen
Âge des vignes : de 20 à 60 ans
Rendement : 35 hl/ha

DÉGUSTATION

Belle robe sombre aux reflets grenats.
Nez complexe s'ouvrant sur les fruits noirs.
Bouche ample aux notes de kirsh, de thym et de laurier, à la finale mentholée.

Garde : 7 à 10 ans
Alcool : 14 %
SO2 : 15 mg/l.

CÉPAGES

30% Marselan
30% Grenache
40% Merlot

VINIFICATION

Vendanges manuelles et égrappage. Fermentation en cuve inox de 20 jours avec remontages fréquents. Infusion sur chapeau de marc durant 8 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois. Légère filtration

ACCORDS

Boeuf Wellington, canard à l'orange, agneau tikka massala, brie truffé

Température de service :
Entre 14 et 16 °C



Château des Lèbres - 923 route des Lèbres - 07460 Banne
contact@chateaudeslebres.com - 04 75 36 34 14
www.chateaudeslebres.com