



CHÂTEAU DES LÈBRES

SIMPLICITAS

1799

Blanc Millésime 2023
IGP Ardèche

TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne
Sol : grès
Climat méditerranéen
Âge des vignes : 3 ans
Rendement : 45 hl/ha

DÉGUSTATION

Robe cristalline aux reflets dorés.
Nez s'ouvrant sur des notes de pâte d'amande et de nectar de poire.
Bouche dense et beurrée, à la finale fraîche, aux arômes de poire, de pâte d'amande et de noisette.

Garde : 3 ans
Alcool : 13,5 %
SO2 : 35 mg/l.

CÉPAGE

100% Vermentino

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Fermentation en demi-muids de chêne durant 20 jours. Fermentation malolactique. Elevage sur lie en demi-muids de chêne durant 6 mois. Non collé, légère filtration

ACCORDS

Sole meunière, risotto à la truffe blanche, poulet aux morilles.

Température de service :
Entre 10 et 14 °C

