



# CHÂTEAU DES LÈBRES

SIMPLICITAS

# 1860

Blanc Millésime 2023  
IGP Ardèche

## TERROIR

Parcelle : Le Pré des  
Lèbres, Banne

Sols : argilo-calcaire

Climat méditerranéen

Âge des vignes : 30 ans

Rendement : 30 hl/ha

## CÉPAGE

100% Vermentino

## VINIFICATION

Vendanges manuelles,  
pressurage direct en  
grappes entières.

Fermentation en cuve  
inox durant 20 jours.  
collage, légère filtration.

## DÉGUSTATION

Robe lumineuse et claire  
aux reflets argentés.

Joli nez fruité et floral.

Bouche fraîche et tonique  
s'ouvrant sur des notes de  
poire, d'agrumes et de  
jasmin.

## ACCORDS

fromage de chèvre frais,  
fruits de mer, poisson grillé,  
poulet grillé, asperges  
sauce hollandaise.

Garde : 2 ans  
Alcool : 13,5 %  
SO2 : 50 mg/l.

Température de service :  
Entre 8 et 12 °C

