



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

