



CHÂTEAU DES
LÈBRES
SIMPLICITAS

1860

Rouge Millésime 2023
IGP Ardèche

TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne
Sols : argilo-calcaire, grès
Climat méditerranéen
Âge des vignes : de 20 à 60 ans
Rendement : 30 hl/ha

DÉGUSTATION

Belle robe sombre aux reflets violine
Nez gourmand aux notes de cerises.
Bouche fraîche s'ouvrant sur les fruits des bois, le cassis et la réglisse.

Garde : 5 ans
Alcool : 14 %
SO2 : 30 mg/l.

CÉPAGES

60% Merlot
40% Grenache

VINIFICATION

Vendanges manuelles et égrappage
Fermentation en cuve inox de 20 jours avec remontages fréquents
Infusion sur chapeau de marc durant 4 jours

ACCORDS

Tapas, planche de charcuteries ardéchoises, poulet rôti, grillades, pizzas, parmesan

Température de service :
Entre 12 et 16 °C

