



CHÂTEAU DES LÈBRES

SIMPLICITAS

1860

Rouge Millésime 2024
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 rubis
Nez gourmand aux
notes de figue et de
muscade
Bouche fraîche s'ouvrant
sur l'hibiscus et la griotte
avec de délicats tanins
poudrés en finale

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 remon-
tages fréquents Infusion sur
chapeau de marc durant
4 jours

ACCORDS

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

Température de service :
Entre 12 et 16 °C



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