



SIMONE

**A.O.P. Côtes du Roussillon
Blanc**

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus du vignoble de la plaine du Roussillon qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets schisteux.

Cépages :

80% Grenache blanc, 20% Macabeu

Vinification :

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées. Les jus sont sélectionnés et vinifiés séparément selon leur qualité. La fermentation se déroule à des températures basses (14 à 18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

Élevage :

En cuve pleine quelques mois.

Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

Dégustation :

Robe lumineuse jaune clair aux reflets argentés.

Le bouquet est d'une parfaite élégance aux senteurs de fruits exotiques et de citron.

La bouche expressive offre une agréable fraîcheur sur des notes anisées, d'agrumes et de pêches jaunes.

À Boire :

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune. A consommer dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Ce vin blanc réserve de savoureuses alliances avec une lotte rôtie au citron vert, un loup au fenouil, un carpaccio de saint jacques ou un suprême de volaille.

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.

Un vin blanc à l'ambiance tendance et résolument trendy !