



LES GARIDELLES



Simone

IGP Côteaux de l'Ardèche

Robe claire et limpide, couleur pale. Le nez est frais et donne des tons de fleurs blanches et de poire. La première bouche, aérienne et délicate évoque les citrons mûrs, l'acidité gourmande, la rondeur du fruité, puis se termine sur la délicate amertume des zests d'agrumes avec une belle longueur.

CÉPAGES

SAUVIGNON BLANC 100 %

Vin blanc

TERROIR

Sols argilo- calcaires
profonds

RENDEMENT

55 HL/HA

ÂGE DES VIGNES

10 ans

MILLÉSIME

2025

VINIFICATION

Transport de la vendange en cave uniquement par gravité, pas de pompes à marc pour éviter les triturations.

Pressurage direct en cycle long. La vendange se fait à l'aube pour éviter les oxydations et préserver les températures basses.

Sélection des égouttages et des premières presses de sauvignon. Fermentation en cuve béton souterraines. Elevage sur lies.

Sulfitage léger pour maintien du profil thiols et frais.

ACCORD METS ET VINS

Servi bien frais, les notes fines d'agrumes de ce vin l'accordent parfaitement avec les poissons blancs, les fruits de mer ou bien simplement à déguster en apéritif.

TEMPS DE GARDE INDIQUÉ 4 ans

DEGRÉS 12,5 % alc./vol.

SUCRES RÉSIDUELS <0.5 g/l

S02 55 mg/L



Agriculture
biologique,
Certifié FR BIO 10

