



CH SIMON AOC GRAVES

Terroir : Les parcelles sont localisées sur les villages de Budos et Pujols sur Ciron sur des terres de Graves (mélange de graviers/galets, de sable-limon & argile).

Assemblage : 70% Merlot & 30% Cabernet Sauvignon

Vendange : Minutieuse à l'optimum de maturité

Vinification & Elevage : Après une fermentation alcoolique dans des cuves thermo-régulées entre 22°C et 24°C pour une extraction optimale des arômes, de la couleur et des tannins. Le vin est décuvé après 15 à 20 jours avant la fermentation malolactique.

Production : 20 000 bouteilles.

Notes de dégustation : Avec une robe rouge rubis, ce vin a un nez fin de fruits rouges. La bouche exprime des notes de fraises sauvages, mûres avec une pointe de réglisse rafraichissante. La finale est très gourmande avec une touche d'épices lui donnant un joli relief. Les tannins sont ronds et soyeux.

Accompagnements : Ce vin sera très apprécié lors de vos apéritifs avec des planches de charcuteries & fromages. Ce vin charmeur se mariera très bien avec des légumes d'été en gratin, un rôti de porc encore des viandes grillées au barbecue ainsi qu'une belle pièce de bœuf.



Lambrecht

WINES & SPIRITS

SINT-MARTENS-LATEM