



## Fiche produit - Cuvée *Simplement !*



Appellation	Vin de France
Couleur	Rouge
Zone géographique	Lieux dits Prélambert et Malemort
Terroir	Grès calcaires
Superficie	1 hectare
Cépages	Proportions à l'assemblage variables selon la qualité de la vendange afin de conserver l'esprit <i>Simplement !</i> d'un millésime à l'autre. Rendement moyen 60 hl/ha. Raisins issus de deux ou trois parcelles. Millésime 2020 : 70 % de cinsault et 30 % Grenache
Travail des vignes	Taille courte - engrais organiques - labours de printemps - vendanges en vert en juillet si besoin
Vinification	Maintien de températures basses - fermentation en cuves - remontages.

### Dégustation

Un vin gouleyant, très facile à boire, un peu frais à l'apéritif. Très aromatique au nez, il se poursuit en bouche par une explosion de fruits rouges (notes de cassis). Il peut remplacer un rosé pour ceux qui n'en sont pas friands.

### Accords mets/ vin

*Simplement !* est idéal pour accompagner un barbecue, une pizza, les repas du quotidien, ou faire plaisir et se faire plaisir quand des amis débarquent à l'improviste.

### Garde

3 ans (4 ans grand maximum !)  
Ce n'est pas un vin de garde mais un vin de plaisir !