



Fiche produit - Cuvée *Simplement !*



Appellation	Vin de France
Couleur	Rouge
Zone géographique	Lieux dits 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 2023 : 50% Mourvèdre 30% Grenache 20% Syrah
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 !

André Alingrin - Paysan Vigneron
Domaine de l'Horte - 34480 Magalas - France
Tél & fax : +33 (0) 4 67 36 62 75
domaine-horte @ hotmail.fr
www.domainedelhorte.com