



AUTREMENT DIT  
**VINS**

Chaussée de Dinant 332  
B - 5000 Namur



## Côtes du Rhône Simian Combes des Avaux 2017 75 cl Blanc

9,90 € ( 8,18 HTVA)

---

<b>VILLAGE</b>	piolenc
<b>DOMAINE</b>	simian
<b>COULEUR</b>	blanc
<b>CÉPAGE</b>	grenache blanche ( 50,0 %) , clairette ( 50,0 %)
<b>MILLÉSIME</b>	2017
<b>CONDITIONNEMENT</b>	75 cl

---

### Ce qu'en dit la presse

### Accompagne...

Gigot d'agneau , Une viande blanche. , Viandes grillées - poulets aux épices -lapin au romarin - gratin de légumes méditerranéens. , Viandes grillées

### Ce qu'on en dit

Récolte des raisins. Egrappage, foulage, pressurage pneumatique doux. Fermentation à 18/20°C durant 10 à 12 jours. Mise en bouteilles en juin 2018. Dégustation Mariage parfait de la Clairette et du Grenache blanc, ce vin délicat se distingue par une belle robe paille à reflet vert, un nez subtil et riche aux arômes de fruits blancs : poire, pêche, abricot au sirop mêlés à des notes florales : tilleul, fenouil, épices douces, et poivre blanc, notes citronnées, léger buis et pâtisserie. La bouche, fine et élégante, est rafraîchissante avec des notes de poire pochée, suave assez charnue et longue, avec une belle finale sur les fruits blancs bien mûrs .

Accompagnement Omelette aux cèpes - Tourte aux champignons - Sauté de veau aux girolles - Tripes - Blanquette de veau - Jambon persillé - Anguilles - Soupe de poisson... Servir à 8/10°C,

### Servir...

16/17°

### Temps de garde

2 ans

### Mode de production

Agriculture Biologique , Biodynamie Demeter