1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2010

COUP DE COEUR



Château Simian - La Font d'Hippolyte

Château Simian Scea

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2008
APPELLATION	Châteauneuf-du-Pape
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Clairette blanche, Grenache blanc, Roussanne
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Farandole olfactive d'agrumes, de verveine et de tilleul. Tout en finesse il délivre ses saveurs complexes sans perdre l'équilibre. C'est un plaisir des sens. Un vin pour une très grande occasion à marier avec des mets d'exception. A mettre en cave d'urgence !

Dégusté le 07/08/2010

ACCORDS METS

Foie Gras terrine
Darne de saumon
Homard ou langouste à l'armoricaine

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Château Simian Scea
/ D 172 - ROUTE D'UCHAUX
84420 PIOLENC
Tel : 0033490295067
www.chateau-simian.fr