

Château Simon

AOC GRAVES



Terroir : Les vignes 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 : 50% Sauvignon Blanc & 50% Sémillon.

Vendange : Manuelle avec un tri minutieux à l'optimum de maturité.

Vinification & Elevage : Les grappes sont récoltées à la main. Après une macération pelliculaire pendant une nuit, les baies sont pressées puis le mout est débourbé à froid. Une partie des jus sont fermentés en cuves inox thermo-régulées. L'autre partie des jus sélectionnés sont fermentés en fût de chêne neuf sur lies, un bâtonnage est effectué deux fois par semaine.

Production : 14 000 bouteilles.

Notes de dégustation : Avec une robe jaune pâle, ce vin développe au nez un bouquet très intense de fleurs et fruits blancs avec beaucoup de fraîcheur. L'attaque est très aromatique et se prolonge par une bouche ample avec une belle rondeur et du gras. La finale est très longue avec une élégante fraîcheur et une jolie matière.

Accompagnements : Ce vin blanc conviendra à merveille pour des apéritifs. Il accompagnera avec délices des poissons grillés, en sauce, des fromages de chèvre, un plateau de fruits de mer.