

Château Simon

AOC BARSAC – SAUTERNES



Terroir : Les vignes sont localisées sur le Haut du village de Barsac sur un terrain unique d'argilo-calcaire reposant sur une roche à astéries.

Assemblage : 80% Sémillon, 18% Sauvignon Blanc & 2% Muscadelle.

Vendange : Manuelle avec de 4 à 5 tris très minutieux successif. Seules les grappes en sur-maturité (Botrytis Cinéreas) sont sélectionnées.

Vinification & Elevage : Les grappes botrytisées sont délicatement pressées pendant une nuit. Après un débouillage à froid, le moût fermente dans des cuves inox thermo-régulées. Les meilleurs lots sont sélectionnés et élevés en fût de chêne pendant 18 mois.

Production : 26 000 bouteilles.

Notes de dégustation : Avec une magnifique robe dorée, ce vin développe un nez très intense avec un bouquet subtil de fruits exotiques et d'agrumes. L'attaque est ronde et fruitée avec une évolution ample, riche et fraîche. La finale est gourmande avec des notes épicées et une élégante touche fraîche légèrement mentholée.

Accompagnements : Ce vin blanc pourra parfaitement convenir pour des apéritifs avec des feuilletés au roquefort par exemple. Il accompagnera à merveille des viandes blanches, des plats épicés, plats asiatiques ainsi que le traditionnel foie gras.