



# CHÂTEAU SIMON

Schede tecniche

*Château Simon*



Famille Dufour Viticulteurs  
Barsac - 33720

Château Simon

# CHÂTEAU SIMON

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Barsac

**Zona produttiva** Bordeaux, Sauternes, Barsac, nella parte alta del villaggio.

**Vitigno** 80% Sémillon, 18% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle

**Tipologia del terreno** Terreno argillo-calcareo e roccia a astéries.

**Vinificazione** I grappoli bottrizzati sono delicatamente pressati durante una notte. Dopo una chiarifica statica a freddo, il mosto fermenta in vasche di acciaio inox termoregolate.

**Invecchiamento** Affinamento di 18 mesi in botti di rovere.

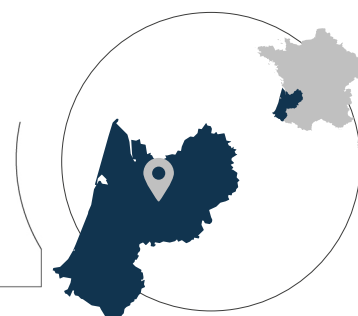
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato.

**Profumo** Al naso è molto intenso con un sottile bouquet di frutti esotici e agrumi.

**Sapore** L'attacco è rotondo e fruttato con un'evoluzione ampia, ricca e fresca. Il finale è goloso, con note piccanti e un elegante tocco fresco e leggermente mentolato.

**Abbinamenti** Adatto per aperitivi, in accompagnamento a delle sfoglie al Roquefort. Ottimo con le carni bianche, i piatti piccanti, la cucina asiatica e il tradizionale foie gras.



BARSAC/ SAUTERNES-BORDEAUX



 ANNO DI FONDAZIONE | 1814

 ENOLOGO | ANNE-LAURE  
DUFOR-BONNARD

 VITIGNI | SÉMILLON, SAUVIGNON  
BLANC, MUSCADELLE

