

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.

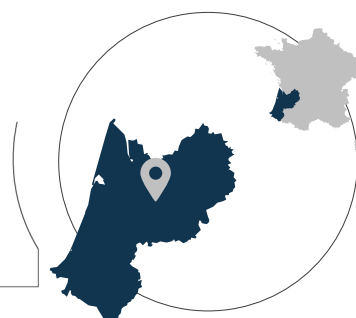
NOTE ORGANOLETTICHE

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

