

# Château Simon

## Appellation BARSAC-SAUTERNES



**Terroir:** 12 hectares dans le Haut-Barsac, sur terrain argileux calcaire.  
6 hectares sur graves profondes.

**Cépages :** 90% Semillon  
8% Sauvignon  
2% Muscadelle

**Vinification :** La cueillette manuelle est faite par 4 à 5 tries successives, seuls les grains et grappes en sur-maturités sont cueillis (*Botrytis Cinerea*). Après fermentation, les lots sont sélectionnés et assemblés avec élimination de 30 à 70% de la récolte suivant les millésimes. Les vins sont vieillies en fût de chêne pendant 18 mois. Mise en bouteilles à la propriété.

**Production :** 26000 bouteilles

**Dégustation :** De belle couleur jaune doré, son nez est intense avec des notes fruités exotiques et d'agrumes. L'attaque est ronde et fruitée avec une évolution ample, liquoreuse riche et fraîche. A l'aération se développent des notes épicées (cannelle, vanille) et fraîches (menthe accompagnée de fruits exotiques et secs). La finale est légèrement boisée.