

Château Simon

Appellation BARSAC-SAUTERNES
« Cuvée exceptionnelle » / « Crème de tête »



Terroir: 5 hectares dans le Haut-Barsac, sur terrain argileux calcaire.

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 Cinérea*). Après fermentation en barriques de chêne les meilleurs lots sont sélectionnés et assemblés. La « cuvée exceptionnelle » autrefois appelée « crème de tête » n'est produite que lors de grands millésimes. Les vins sont vieillies en fût de chêne pendant 18 mois. Mise en bouteilles à la propriété.

Production : 10 000 bouteilles

Dégustation : De belle couleur jaune or, son nez est élégant et expressif avec des notes fruités exotiques. En bouche, il est rond, fruité, riche et frais. Les arômes sont concentrés et complexe : pêche, abricot, agrumes, fruits secs. La finale est légèrement boisée (vanille).