

Château Simon

Appellation BORDEAUX



Terroir: 0,5 hectare sur la commune de Barsac en bordure de la Garonne sur des terrains d'alluvions.

Cépages : 100 % de Sauvignon

Vinification : La vendange est manuelle et triée. Le raisin est pressé, après un débourage sévère à froid, le moût est mis en fermentation dans des cuves inox thermorégulées jusqu'à disparition totale du sucre.
Mise en bouteilles à la propriété.

Production : 3 000 bouteilles

Dégustation : Ce vin aux arômes floral accompagne bien les crustacés et poissons.