

# Château Simon

## Appellation GRAVES BLANC



**Terroir:** 3 hectares situés sur les communes de BUDOS et PUJOLS SUR CIRON.

**Cépages :** 50% de Sauvignon  
50% de Sémillon

**Vinification :** La vendange est manuelle et triée.

3 types de vinification :

**Vinification traditionnelle :** 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.

**Vinification pelliculaire :** Le raisin macère dans son jus pendant une nuit (environ 10h) avant d'être pressé et mis en fermentation.

**Vinification en barriques :** Après pressurage, le moût fermente en barriques neuves. Après fermentation, un batonnage est effectué 2 fois par semaine jusqu'au mois de janvier. Au mois de février, ces trois vins sont assemblés dans le but de faire ressortir finesse et longueur en bouche Mise en bouteilles à la propriété.

**Production :** 12 000 bouteilles

**Dégustation :** De couleur jaune aux reflets verts, ce vin exprime des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Il est très plaisant et bien équilibré.

Vignobles DUFOUR Château Simon 33720 BARSAC

Tel 05 56 27 15 35 fax : 05 56 27 24 79

contact@chateausimon.fr

www.chateausimon.fr