

# Château Simon

« élevée en fûts de chêne »

Appellation GRAVES



**Terroir:** 2 hectares de vieilles vignes situés sur une croupe graveleuse de la commune de BUDOS.

**Cépages :** 70 % de Merlot  
30 % en Cabernet Sauvignon

**Vinification :** Récoltée manuellement, la vendange est égrappée. La fermentation naturelle dure de 21 à 24 jours suivant le millésime. Le vin est élevé pendant 12 mois en barriques de chêne renouvelées par quart. Mise en bouteilles à la propriété.

**Production :** Variable selon les années, en moyenne 6000 bouteilles.

**Dégustation :** Le bouquet est à la fois intense et complexe, le palais développe une structure élégante dont le soutien boisé n'écrase pas la personnalité souple et délicate, pourra vieillir de longues années.

Vignobles DUFOUR Château Simon 33720 BARSAC

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

contact@chateausimon.fr

www.chateausimon.fr