

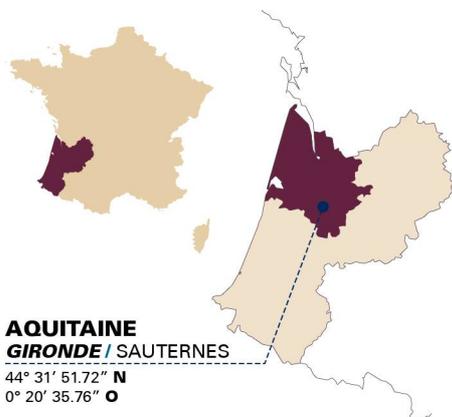


Château Simon

CHÂTEAU SIMON

BARSAC / SAUTERNES

Château Simon rappresenta un noto punto di riferimento nel panorama vinicolo della Nuova Aquitania, zona rinomata per il suo clima caldo e temperato, particolarmente favorevole allo sviluppo dei vigneti. Situato nel comune di Barsac, Château Simon è proprietà della famiglia Dufour da numerose generazioni. La coltivazione della vite nel territorio risale almeno al 1660, come provato da un documento che attesta la raccolta delle uve nei diversi possedimenti della zona in quell'anno. Durante i secoli l'azienda ha raggiunto un'estensione di circa quaranta ettari, operando con metodi tradizionali combinati a procedimenti innovativi e con le più moderne tecniche agricole: si evita, ad esempio, l'utilizzo di fertilizzanti chimici. Château Simon utilizza uve di Sémillon, diffuse in tutto il territorio, Sauvignon Blanc e Muscadelle. Questi vitigni sono sottoposti all'azione della cosiddetta muffa nobile, ricavata dal fungo Botrytis cinerea, fondamentale per il processo di appassimento degli acini. Il vino che maggiormente incarna i valori e la passione dell'azienda è il Barsac "Grand Vin de Sauternes", contraddistinto da un corpo morbido e avvolgente. Si tratta di un vino bianco moffato dolce, lasciato affinare per 18 mesi in barrique di rovere francese, perfetto simbolo del prestigio e della fama di questa eccellente cantina.



AQUITAINE
GIRONDE / SAUTERNES

44° 31' 51.72" N
0° 20' 35.76" O



ANNO DI FONDAZIONE
1660



BOTTIGLIE IN UN ANNO
26.000



VITIGNI
Sémillon – Sauvignon Blanc
- Muscadelle



TIPOLOGIA
Vino dolce – Barsac AOC



ZONA DI PRODUZIONE
Barsac.



VITIGNO
80% Sémillon, 18% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo argilloso-calcareo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli bottrizzati vengono pressati delicatamente per una notte. Dopo una decantazione a freddo, il mosto fermenta in vasche inox termoregolate. I migliori lotti sono selezionati e allevati in botti di quercia per 18 mesi.



COLORE
Dorato.



PROFUMO
Al naso è molto intenso con un sottile bouquet di frutti esotici e agrumi.



SAPORE
L'attacco è rotondo e fruttato con un'evoluzione ampia, ricca e fresca. Il finale è goloso, con note piccanti e un elegante tocco fresco e leggermente mentolato.



ABBINAMENTI
Questo vino è adatto per aperitivi, ad esempio con sfoglie al Roquefort. Accompagna a meraviglia carni bianche, piatti piccanti, piatti asiatici e il tradizionale foie gras.

