



Château Simone Blanc



Les vins blancs sont d'une suprême élégance. Dans leur jeunesse, leur robe est dorée et leurs arômes marient des notes florales et fruitées finement boisées. Ils ont une durée de garde exceptionnelle, se parant progressivement d'une teinte vieil or, ils développent un bouquet à la fois délicat et puissant.

FICHE TECHNIQUE

Vignoble

Sur pentes de coteaux exposés au Nord, sols d'éboulis calcaire.

Moyenne d'âge

Plus de 50 ans (certaines parcelles sont plus que centenaires).

Cépages

Clairette 80%, grenache blanc 10%, bourboulenc 5%, ugni blanc 3%, muscat blanc 2%.

Vendanges

Effectuées exclusivement à la main, à pleine maturité, avec triage des raisins.

Vinification

Foulage léger. Egouttage et pressurage sur pressoirs hydrauliques verticaux. Rébéchage manuel et débourbages léger.

Conservation & élevage

En petit foudres de chêne 18 mois, dont 6 mois sur lies fines, élevage en barriques pendant un an avant mise en bouteille.