Château Simone

Château Simone - blanc



Le Château Simone est situé à quatre kilomètres d'Aix-en-Provence sur la commune de Meyreuil. Le domaine est propriété de la famille Rougier depuis 1830. Travailleur acharné, Jean, s'identifie à ce vignoble, il en comprend le caractère exceptionnel, l'embellit, l'agrandit. Le prolongement et le développement de son œuvre furent assurés pars son fils René et son petit fils Jean Françcois. La jeune génération s'inscrit déjà dans la continuité.

TERROIR : AOP Palette 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 80% clairette, 10% grenache blanc, 5% bourbenlenc, 3% ugni blanc, 2% muscat blanc.,

VINIFICATION : Foulage léger. Egouttage et pressurage sur pressoirs hydrauliques verticaux. Rebéchage manuel et débourbage léger.
Conservation en petit foudre de chêne 18 mois, dont 6 mois sur lies fines.
Élevage en barriques pendant un an avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C

ACCORDS METS ET VIN : Se mariera à merveille avec un poisson grillé, une langouste ou un homard, un plateau de fromages ou une volaille.

GARDE : Durée de garde exceptionnelle.

SPÉCIFICITÉS : Dans sa jeunesse, la robe est dorée et les arômes marient des notes florales et fruitées finement boisées. Le vin se pare progressivement d'une teinte vieil or et développe un bouquet à la fois délicat et puissant.