



CHÂTEAU SIMONE BLANC

PRODUIT

Présentation

Le Château Simone Blanc est un vin d'exception produit sur l'appellation AOC Palette, l'une des plus petites et prestigieuses de Provence, située à proximité d'Aix-en-Provence. Ce domaine familial, dirigé par la famille Rougier depuis 1830, cultive des vignes âgées de plus de 50 ans, parfois centenaires, sur des coteaux calcaires exposés au nord. L'assemblage du Château Simone Blanc 2020 comprend 80 % de Clairette, 10 % de Grenache Blanc, 8 % d'Ugni Blanc, 2 % de Muscat Blanc et 2 % de Bourboulenc. La vinification est réalisée avec des levures indigènes, sans intrants œnologiques, et l'élevage se fait en foudres de chêne pendant 18 mois, dont 6 mois sur lies fines.

Dégustation

Le Château Simone Blanc 2022 présente une robe dorée brillante. Au nez, il dévoile des arômes complexes de fleurs blanches, de miel d'acacia, de vanille et de fruits à chair blanche. En bouche, il offre une texture veloutée et une richesse aromatique, avec des notes de beurre frais, de fruits confits et de minéralité. La finale est longue, élégante et légèrement saline, témoignant de son potentiel de garde exceptionnel.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bouches-du-Rhône / France
Type de vin	Blanc
Volume	1,5L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Bourboulenc, Grenache Blanc, Muscat, Ugni blanc