



CHÂTEAU SIMONE BLANC

PRODUIT

Overzicht

Château Simone Blanc is een uitzonderlijke wijn, geproduceerd in de AOC Palette-appellatie, een van de kleinste en meest prestigieuze in de Provence, gelegen nabij Aix-en-Provence. Dit familiedomein, sinds 1830 gerund door de familie Rougier, cultiveert wijnstokken van meer dan 50 jaar oud, waarvan sommige eeuwenoud, op noordelijk georiënteerde kalksteenhellingen. De blend van Château Simone Blanc 2020 bestaat uit 80% Clairette, 10% Grenache Blanc, 8% Ugni Blanc, 2% Muscat Blanc en 2% Bourboulenc. De vinificatie vindt plaats met inheemse gisten, zonder oenologische toevoegingen, en de rijping vindt plaats in eikenhouten vaten gedurende 18 maanden, waarvan 6 maanden op de fijne droesem.

Proeven

De Château Simone Blanc 2022 heeft een schitterende gouden kleur. In de neus onthult hij complexe aroma's van witte bloemen, acacia'honing, vanille en wit fruit. In de mond biedt hij een fluweelzachte textuur en aromatische rijkdom, met tonen van verse boter, gekonfijt fruit en mineraliteit. De afdrank is lang, elegant en licht ziltig, wat getuigt van zijn uitzonderlijke bewaarpotentieel.

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