



Château Piat-Simon



Type de vin

Blanc doux



Appellation & Région viticole

Sauternes | Bordeaux



Cépages

Sémillon (80%), Sauvignon (18%), Muscadelle (2%)



Producteur

Famille Dufour à Barsac (33720)



Commentaire

La famille Dufour cultive la vigne et élève le vin au Château Simon depuis 1814. Porteur d'un savoir-faire transmis de génération en génération et riche d'un état d'esprit pionnier, le Château Simon s'étend aujourd'hui sur 33 hectares en appellations Barsac – Sauternes, Graves et Bordeaux. Les vins de Sauternes bénéficient donc d'un microclimat unique, caractérisé par un différentiel de température entre les eaux tièdes de la Garonne et les flots très froids du Ciron. En automne, les brouillards matinaux catalysent le développement du Botrytis Cinerea, la pourriture noble, Saint-Graal des Vins de Sauternes. Vendange manuelle avec de 4 à 5 tris très minutieux successifs. Seules les grappes en sur-maturité (botrytisées) sont sélectionnées, et sont délicatement pressées pendant une nuit. Après un débouillage à froid, le moût fermente dans des cuves inox thermo-régulées. Les meilleurs lots sont sélectionnés et élevés en fût de chêne pendant 18 mois.



Dégustation

Avec une magnifique robe dorée, ce vin développe un nez très intense avec un bouquet subtil de fruits exotiques et d'agrumes. L'attaque est ronde et fruitée avec une évolution ample, riche et fraîche. La finale est gourmande avec des notes épicées et une élégante touche fraîche légèrement mentholée.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2020