

Château Simone Rouge 2018

Château Simone

Druerne til denne helt særlige Provence-rødvin kommer fra vinstokke, der i gennemsnit er ca. 60 år gamle. Primært anvendes grenache og mourvèdre, men i vinen indgår også cinsault, syrah, carignan, cabernet sauvignon, muscat noir og de lokale druer castet og manosquin.

Der høstes ved håndkraft, og druerne sorteres både i marken og i kælderen, inden de vinificeres med naturgær og lagres på barriques i 8 måneder og derefter yderligere 12 måneder på større, brugte egefade.

Det skaber en kompleks og krydret rødvin med noter af mørke bær, anis, peber og tobak. En vin, der vil udvikle sig flot over en periode på min. 10 år fra høsttidspunktet.

Land	Frankrig
Område	Provence
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin