

Château Simone Blanc Palette Blanc 2022

Château Simone

Krydret, gylden og mineralsk hvidvin på druer fra meget gamle parceller.

Druerne til denne helt specielle hvidvin kommer fra vinstokke, der i gennemsnit er 50 år gamle. På enkelte parceller vokser endda mere end 100 år gamle stokke. Druerne er primært Clairette (80%), men i vinen indgår også Grenache blanc, Ugni Blanc, Bourboulenc og Muscat. Der høstes ved håndkraft, og druerne vinificeres og lagres på barriques i 18 måneder - heraf 6 måneder "sur lie" (resterne af frugtkød, drueskaller, og kerner). Herefter overføres vinen til større egefade, hvor den lagres yderligere 6 måneder.

Det skaber en kompleks vin, som med årene udvikler sig til noget helt unikt. Krydret, mineralsk og syrefrisk med nuancer af gul frugt, ristede mandler og harpiks. En stor og unik vinoplevelse!

Land	Frankrig
Område	Provence
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Grenache Blanc, Clairette, Muscat, Ugni Blanc, Bourboulenc

Decanter	
96 point	
Robert Parker	
96+ point	