

Château Simone Blanc

AOP Palette

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



SITUACIÓN

Palette al sur d'Aix en Provence
Suelo calcáreo.

VARIEDADES

Clairette 80%, grenache blanc 10%, bourboulenc 5%, ugni blanc 3%, muscat blanc 2%.

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional en cubas de madera con temperatura controlada. Añejado en barricas de roble francés 18 meses. Embotellado en el castillo.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Oro brillante.

Nariz: Aromas a flor de azahar, lima, vainilla y almendra.

Boca: Elegancia y cuerpo con un bouquet excepcional.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir a 12°C. Perfecto acompañando quesos maduros, pescado zarandeado y aves a las finas hierbas. Potencial de guarda: 25 años.

