



Terroir: 7 hectares de vieilles vignes situés sur une croupe graveleuse de la commune de BUDOS.

Cépages : 70 % de Merlot
30 % en Cabernet Sauvignon

Vinification : Égrappée, la vendange est mise en cuve pour la fermentation alcoolique de 21 à 24 jours et la fermentation malo-lactique. Mise en bouteilles à la propriété.

Production : Variable selon les années, en moyenne 20 000 bouteilles.

Dégustation : De couleur rubis, il a un nez fin et délicat. En bouche, le Château Simon Graves rouge a une bonne structure aromatique avec des tanins fins et soyeux.