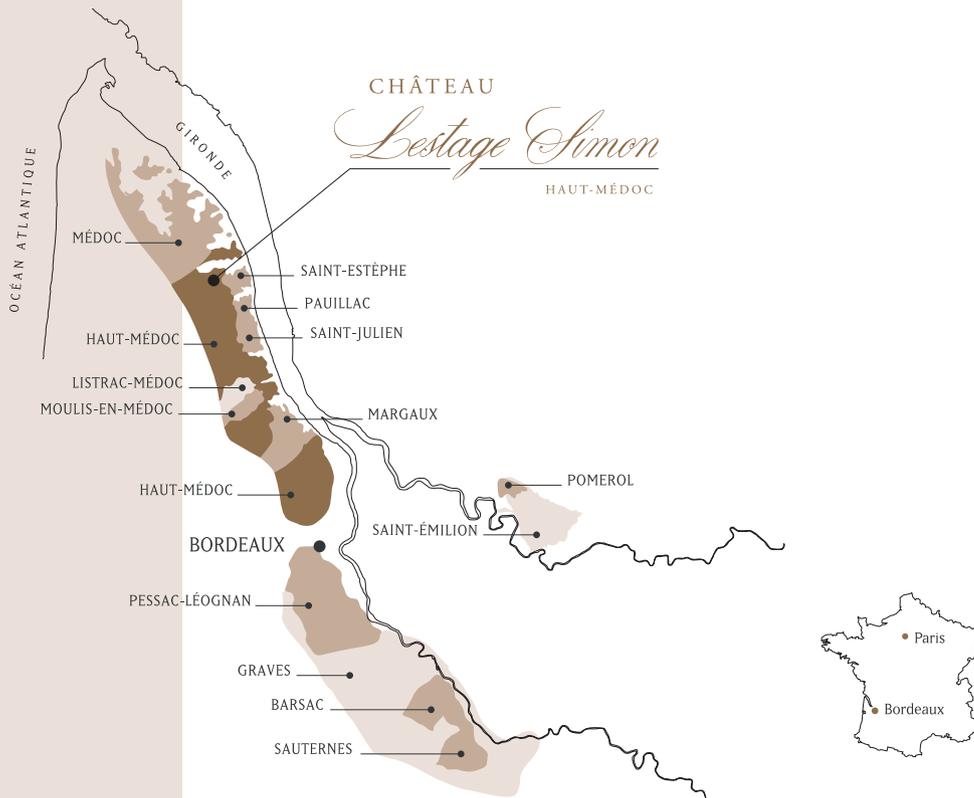


CRU BOURGEOIS SUPERIEUR



CHÂTEAU

Lestage Simon



Un terroir exceptionnel

Le Château Lestage Simon est situé dans la partie sud du Médoc sur la commune de Saint-Seurin de Cadourne. **Situé dans le prolongement des prestigieuses appellations de Pauillac et de Saint-Estèphe, ce terroir est de ceux que la nature a particulièrement gâtés.** Le domaine s'étend sur des parcelles de graves profondes à proximité de la Gironde et sur un plateau calcaire à l'intérieur des terres. Le vignoble est réparti en îlots parcellaires, chacun avec ses caractéristiques propres et des dates de maturation différentes.

Lié à l'histoire et au destin de Château Lestage Simon, **Charles Simon était un personnage de caractère.** D'une affirmation inversement proportionnelle

à sa petite taille, il a le regard toujours en éveil et le commentaire souvent pointu. Grâce à sa personnalité, **Château Lestage Simon est devenu au fil des ans l'une des très belles références du Haut-Médoc.** Son vrai talent de communicant, et sa véritable passion pour la gastronomie l'ont amené à faire un tour de France des grandes tables étoilées, où son vin figurait en très bonne place à côté des Grands Crus Classés du Médoc dans les années 90.

Quand Charles Simon disparaît en 2001, ses héritiers cèdent la propriété au groupe de M. Jean Leprince. En 2008, la Société Fermière des Grands Crus de France, filiale des Grands Chais de France devient fermière du Château Lestage Simon.





Un engagement : le respect du terroir et de l'environnement

Depuis le millésime 2019, Château Lestage Simon est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale), certification orientée sur des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement.

Après les vendanges, des **semis dits « d'hiver »** avec des espèces sélectionnées sont réalisés pour préparer les sols au repos hivernal. Ils permettent aussi de garder et développer la biodiversité au sein du vignoble.

Pour préserver cette **biodiversité**, des **zones écologiques réservoirs** sont utilisées (mares, fossés, bosquets...).



Olivier Boscher
Responsable Viticole Adjoint

- **Situation géographique :**
Saint Seurin de Cadourne
(Médoc)
- **Encépagement :**
97% Merlot, 2% Petit Verdot,
1% Cabernet Sauvignon
- **Surface en production :**
31 hectares
- **Densité moyenne :**
6666 pieds/hectares
- **Âge des vignes :** 22 ans
- **Type de sols :**
Argilo-calcaire
et argilo-graveleux
- **Surface totale :**
36 hectares

Une expertise bordelaise

Le Château Lestage Simon est accompagné par le célèbre œnologue Michel Rolland et son associé Julien Viaud, pour la partie viticulture, vinification et assemblage.



Récoltés fin septembre, les raisins ayant acquis une belle maturité sont cuvés, extraits et élevés dans notre chai ; laissant au fruit et à la matière révéler le meilleur d'eux-mêmes.

La vinification traditionnelle s'effectue dans un chai thermo-régulé qui permet de garantir une grande garde de nos vins. Afin de préserver la fraîcheur et la finesse des vins du Château Lestage Simon nous réalisons ensuite une macération pré-fermentaire à froid. Après la fermentation alcoolique une macération post-fermentaire à chaud peut être envisagée, cette dernière confère aux vins une jolie structure. **L'élevage se fait ensuite en barriques pendant environ 12 mois.**

L'assemblage respecte, au plus près, la typicité du terroir. Sa création spécifique à chaque millésime révèle les meilleurs arômes du Château Lestage Simon.





*Charles Simon a fait un choix audacieux,
en décidant de planter du Merlot en majorité,
qui s'exprime parfaitement sur son terroir.*

*L'assemblage final du Château Lestage Simon
révèle un vin bien structuré et fait pour évoluer
harmonieusement dans le temps.*

*Un vrai Haut-Médoc, plein de caractère,
au nez développant des arômes fruités,
à la bouche profonde, solide, mais élégante.*

Lestage Simon





WWW.CRUSÉTDOMAINESDEFRANCE.COM