

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,  
À TOUS LES PRIX



36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS  
6 500 PRODUCTEURS

## Palette

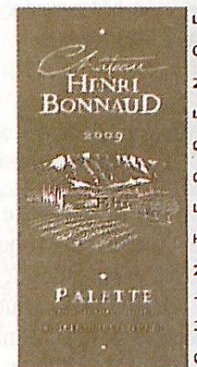
**Superficie :** 48 ha

**Production :** 1 745 hl (70 % rouge et rosé)

Tout petit vignoble, aux portes d'Aix, qui englobe l'ancien clos du bon roi René. Rosés, rouges et blancs font appel à de nombreux cépages locaux. Les rouges, de garde, expriment la violette et le bois de pin.

♥ **CH. HENRI BONNAUD** Quintessence 2009 ★★

■ 1,5 ha n.c. ■ 23 à 30 €



Petit-fils d'Henri Bonnaud, Stéphane Spitzglous cultive avec passion son vignoble implanté sur les calcaires de Langesse, face à la montagne Sainte-Victoire. Coup de cœur dans le millésime 2007, cette cuvée retrouve la plus haute marche avec cet assemblage de clairette (80 %) et d'ugni blanc drapé dans une belle robe pâle lumineuse aux reflets verts. Élégant et délicat, le nez exprime des arômes de fruits blancs mêlés de notes briochées et grillées. La bouche dévoile une harmonie parfaite entre rondeur, vivacité et persistance. Le jury a attribué une étoile au rouge 2007 Quintessence ainsi qu'au rosé 2009 (15 à 23 €) pour leur typicité.

📍 Ch. Henri Bonnaud, 945, chem. de la Poudrière, 13100 Le Tholonet, tél. 04.42.66.86.28, fax 04.42.66.94.64, contact@chateau-henri-bonnaud.fr

📅 🍷 t.l.j. sf dim. 10h-12h 14h-18h