

# Château HENRI BONNAUD

A.O.C PALETTE

blanches (aubépine) et de fruits jaunes s'entremêlent dans un bouquet subtil et complexe. En bouche, densité, tonicité, longueur et richesse aromatiques s'allient dans un tout très harmonieux. Un grand rosé à déguster avec un tartare de thon au pamplemousse. Le blanc 2010 Quintessence (20 à 30 €; 5 000 b.) obtient une étoile pour ses parfums de fruits exotiques, de vanille, de pamplemousse rose et de fleurs blanches, et pour son palais en harmonie avec le nez, bien maîtrisé dans sa structure et dans son élevage sous bois. Tout indiqué pour une pochée de saint-jacques aux artichauts poivrades.

📍 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](mailto:contact@chateau-henri-bonnaud.fr)

📅 I 🍷 t.l.j. sf dim. 10h-12h 14h-18h

📍 Spitzglous

## Palette

**Superficie :** 48 ha

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

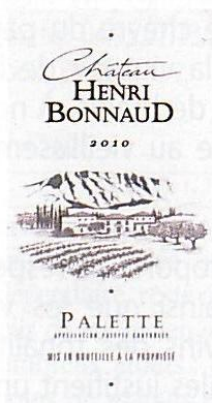
Tout petit vignoble, aux portes d'Aix, qui englobe l'ancien clos du bon roi René. Rosés, rouges et blancs font appel à de nombreux cépages locaux. Les rouges, de garde, expriment la violette et le bois de pin.

♥ CH. HENRI BONNAUD 2010 ★★

10 000



15 à 20 €



Un coup de cœur en blanc dans l'édition 2011 et une même distinction aujourd'hui en rosé ; Stéphane Spitzglous honore la mémoire de son grand-père Henri Bonnaud qui lui laissa en héritage ce domaine de 14 ha. Une superbe robe rose litchi habille ce vin. Des nuances d'agrumes, de fleurs

## Château Henri Bonnaud AOC Palette Rosé 2010 Coup de Coeur

