

QUINTESSENCE

ROSÉ 2017

AOC PALETTE

L'APPELLATION

L'AOC Palette est la plus petite appellation de Provence et l'une des plus anciennes. Née en 1948, elle compte seulement 46 hectares partagés entre quelques producteurs. Cette appellation est riche en diversité de vieux cépages provençaux respectés et préservés. Une micro appellation aux portes d'Aix-en-Provence dont la particularité est faite par un sol dérivé de la formation dite « Calcaire de Langesse » provenant de la barrière rocheuse de la Sainte Victoire.

LA VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main.
Le rosé est obtenu par égouttage statique de nos cuves de rouge.
Le vin est élevé pendant 8 mois, en barriques.
Mis en bouteille à la propriété.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur saumon clair, aux reflets argentés. Le profil aromatique, d'une belle intensité, présente un côté frais et mentholé avec une pointe de réglisse, où se mêlent un fond de fruits blancs, de pêche et une pointe d'agrumes. La bouche est riche et puissante alliant un doux équilibre, puis une finale tendre avec persistance de notes de pêche et une trame de café.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Cinsault & Syrah



2 étoiles : 2017
1 étoile : 2012 & 2007

Coup de Cœur :
2015



Château
HENRI
BONNAUD