

QUINTESSENCE

ROUGE 2016

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.
Après égrappage, la vendange est à nouveau triée puis conduite en cuves inox pour une fermentation de longue durée, pendant laquelle nous effectuons des pigeages et des remontages quotidiens permettant une extraction douce et efficace des tanins complexes.
Le pressurage est pneumatique.
L'élevage s'effectue en barriques pendant 18 mois.
Mis en bouteille à la propriété.

NOTE DE DÉGUSTATION

Une couleur pourpre, profonde, aux reflets de couleur cerise écrasée. Le profil aromatique mêle finesse et puissance, traduit par d'agréables arômes floraux (violette) à des notes racées d'épice, de chocolat, de réglisse. Cette complexité laisse place ensuite à des arômes de cassis. La mise en bouche, à la fois riche et soyeuse,, laissant une persistance en finale agréable et gourmande, marquée par des arômes de fruits noirs (cassis), d'épices.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Vieux Carignan & Syrah



2 étoiles : 2014
1 étoile : 2016 & 2011



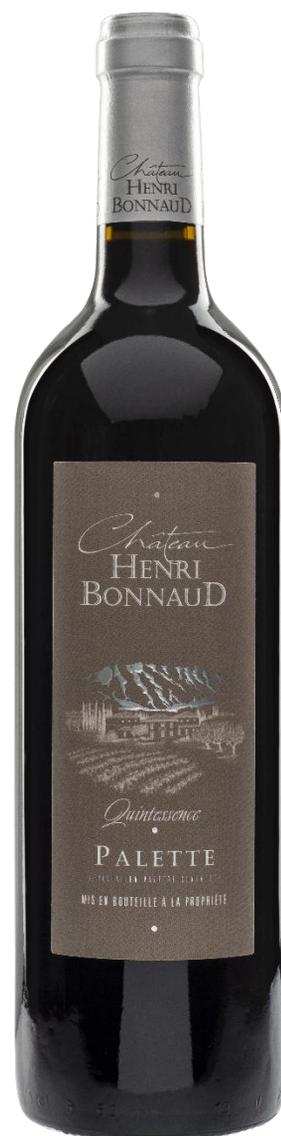
Coup de Cœur
2011



Médaille d'Or
2010



Médaille d'Or 2020
Médailles d'Argent
2014, 2013 & 2010



Château
HENRI
BONNAUD