

QUINTESSENCE

BLANC 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 une macération à froid et un pressurage, la fermentation s'effectue en barriques, où le vin sera élevé sur lies pendant 8 mois. Mis en bouteille à la propriété.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur jaune argenté, aux reflets gris. Le nez est intense, frais, aux arômes de coco, de vanille, mêlant des notes de brioche et de fruits confits. La bouche est pleine et suave, riche où les notes de confiserie (fruits confits, pâte d'amande) se traduisent par une sensation de sucrété, d'enrobage en fin de bouche. Le vin présente une structure tannique fraîche, à la tonalité mentholée, laissant une finale longue et persistante.

CÉPAGES

Clairette Blanche, Clairette Rose & Ugni Blanc



2 étoiles : 2014
1 étoile : 2016 & 2011



Coup de Cœur
2014



Médaille d'Or
2016 & 2014



Médaille d'Argent
2015



Médaille d'Or
2015 & 2014



Château
HENRI
BONNAUD