

HENRI BONNAUD

BLANC 2021

A O C P A L E T T E

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 7 mois.

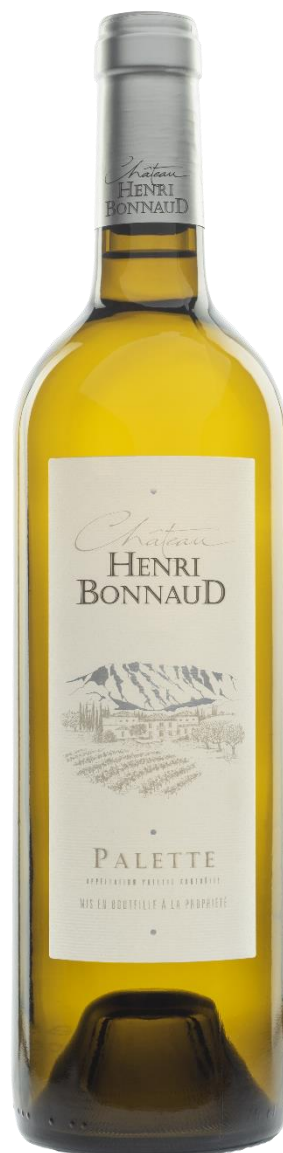
Mis en bouteille à la propriété.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur jaune bouton d'or, avec des reflets verts. Le nez se dévoile avec une belle intensité, où de délicats arômes rappellent les fleurs blanches, l'aubépine, l'acacia, et la noix de coco. La bouche est tendre et suave, une trame mentholée conforte la sensation de fraîcheur, laissant place à des notes de douceur, de vanille, de beurre, de crème pâtissière, qui amènent à une finale gourmande, longue et structurée.

CÉPAGES

Clairette Blanche & Ugni Blanc



Château
HENRI
BONNAUD