

HENRI BONNAUD

ROSÉ 2021

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 cuve et environ 20% en barrique.

Mis en bouteille à la propriété.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur pêche, nuancée de reflets gris. Le bouquet aromatique est délicat et complexe, où se mêlent des notes poivrées, une trame exotique, citronnée, rappelant les arômes de certaines roses.

La mise en bouche présente du volume, un bel équilibre et une belle fraîcheur, laissant une finale longue et harmonieuse.

CÉPAGES

Mourvèdre, Grenache & Cinsault



2 étoiles et coup de cœur du Jury :
2020 & 2022

2014 : 15,5/20

Médaille d'Argent 2015

Meilleur Rosé 2015

3 étoiles et coup de cœur du Jury :
2019 & 2021

1 étoile : 2017, 2015 & 2014

Château
HENRI
BONNAUD