

Château HENRI BONNAUD



Exploitation familiale
depuis 1920



2004
premières vinifications
du domaine



Stéphane Spitzglous
vigneron du domaine
3ème génération



32 hectares
dont 14ha en
AOC Palette



Agriculture Biologique
depuis 2013

L'APPELATION

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur plus de 20 000 hectares et se caractérise par une grande diversité de terroirs. Son sous-sol, à la géologie complexe, alterne entre zones calcaires à l'ouest et au nord, et formations cristallines au sud et à l'est.

Situé aux pieds de la montagne Sainte-Victoire, notre vignoble repose sur des sols calcaires et bénéficie d'un environnement propice à la production de vins équilibrés et structurés.



Côtes de Provence

Blanc 2025

AOC Côtes de Provence

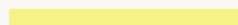
Cépages

100% Rolle



FRAÎCHEUR

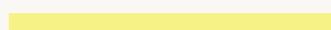
Discrète



Intense

INTENSITÉ AROMATIQUE

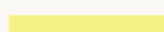
Discrète



Expressive

COMPLEXITÉ

Simple



Complexe

Un blanc élégant et polyvalent, entre fraîcheur et finesse.

VINIFICATION



Vendanges mécaniques



Macération des baies pendant 2 jours
Pressurage doux



Fermentation et élevage sur
lies fines en cuve inox (90%)
et en barriques (10%)



Mis en bouteille à la propriété

DEGUSTATION



Robe claire et lumineuse



Un nez expressif, notes d'écorces de
citron, de poire mûre et de fleurs
blanches.



Une bouche fraîche et équilibrée, avec une
belle tension et des notes d'écorces de
citron. La présence du bois discrète et
maîtrisée apporte une finale élégante.

ACCORDS



Risotto aux légumes verts



Loup grillé, huile
d'olive et fenouil



Volaille sauce légère



Tarte au citron