

# 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'AOC Palette est la plus petite appellation de Provence et l'une des plus anciennes. Née en 1948, elle s'étend sur seulement 51 hectares répartis entre quelques producteurs. Elle se distingue par la richesse de ses vieux cépages provençaux préservés et par ses sols issus du « Calcaire de Langesse », provenant de la barrière rocheuse de la montagne Sainte-Victoire, aux portes d'Aix-en-Provence.



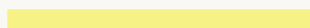
## Château Henri Bonnaud Blanc 2025 - AOC Palette

### Cépages

30 % Grenache blanc,  
70% Clairette blanche

### FRAÎCHEUR

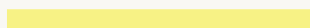
Discrète



Intense

### MINÉRALITÉ

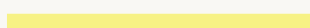
Faible



Marquée

### COMPLEXITÉ

Simple



Complexe

*Un blanc élégant et structuré recherchant l'équilibre entre fraîcheur et matière.*

## VINIFICATION



Vendanges manuelles



Macération à froid 24h à 48h  
Pressurage



À partir de mi-fermentation  
Élevage sur lies en barriques  
(7 mois).

Mis en bouteille à la propriété

## DÉGUSTATION



Jaune et verdoyante



Fleurs blanches, aubépines et  
écorces de citron.



Bouche tendre et suave, trame mentholée.  
Notes de crème patissière et  
légèrement toastées.  
Finale gourmande, longue et structurée.

## ACCORDS



Asperges rôties



Fruits de mer ou sushis



Rôti de veau et  
julienne de légumes



Fromage à pâte dure