

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 Rouge 2020 - *AOC Palette*

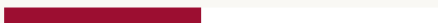
Cépages

Grenache, Mourvèdre,
Vieux Carignan

CORPS

Léger  Puissant

TANINS

Souple  Charpenté

COMPLEXITÉ

Simple  Complexe

Un rouge fidèle aux terroirs historiques de Palette, alliant profondeur et finesse.

VINIFICATION



Vendanges manuelles



Macération pré-fermentaire à froid
Fermentation longue en cuves inox et
fermentation malolactique
Pigeage & remontage quotidiens.



Élevage en foudres et
barriques (18 mois)

Mis en bouteille à la propriété

DEGUSTATION



Grenat, brillante



Confiture de cerise, cassis,
cuir, réglisse



Mise en bouche tendre et soyeuse, avec des
tanins fondus et amples. Aromes de griotte,
de truffe et une pointe de vanille.
Une finale avec une agréable persistance.

ACCORDS



Crumble de légumes du
soleil et parmesan



Pavé de thon rouge



Magret de canard avec
son jus truffé



Cerises noires et
ganache chocolat