

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.

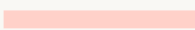


Château Henri Bonnaud Rosé 2025 - AOC Palette

Cépages

Grenache, Cinsault, Mourvèdre

FRAÎCHEUR

Discrète  Intense

RONDEUR

Faible  Marquée

COMPLEXITÉ

Simple  Complexe

Un rosé structuré et élégant, idéal pour accompagner un repas.

VINIFICATION



Vendanges manuelles



Macération à froid 24h à 48h
Pressurage doux



À partir de mi-fermentation
20% des jus partent en élevage
sur lies en barriques
(7 mois)

Mis en bouteille à la propriété

DEGUSTATION



Robe saumon



Agrumes et fruits exotiques,
notes de fraise



Bouquet aromatique délicat et complexe, une
trame d'agrumes (citron confit) et cranberry,
avec des notes subtiles de litchi.
Une finale longue et harmonieuse.

ACCORDS



Gnocchis de patate douce,
fêta et miels



Saumon fumé



Côtelettes d'agneau



Pavlova aux fraises