

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.



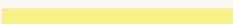
Quintessence

Blanc 2025 - AOC Palette

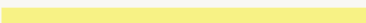
Cépages

47% clairette blanche, 27%
clairette rose, 28% ugni blanc

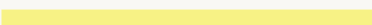
FRAÎCHEUR

Discrète  Intense

RONDEUR

Faible  Marquée

COMPLEXITÉ

Simple  Complexe

*Une micro-cuvée issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes,
offrant concentration et complexité.*

VINIFICATION



Vendanges manuelles



Macération à froid 24h à 48h
Pressurage



Fermentation puis élevage
sur lies en barriques (8 mois)

Mis en bouteille à la propriété

DEGUSTATION



Robe dorée



Intense, notes florales et fruits
confits, pomme cuite, abricot sec



Une bouche pleine, suave et harmonieuse.
Des notes de fruits confits, d'agrumes (ananas,
kumquat), de fruits à chair blanche, soulignées
par une jolie complexité. Une finale longue et
persistante avec une trame de café.

ACCORDS



Risotto à la truffe



Maquereaux grillés et sauce
vierge aux tomates et basilic



Suprême de volaille fermière,
sauce crème aux morilles



Clafoutis aux abricots