

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 Rosé 2025 - AOC Palette

Cépages

Grenache, Cinsault, Mourvèdre,
Syrah

FRAÎCHEUR

Discrète  Intense

RONDEUR

Faible  Marquée

COMPLEXITÉ

Simple  Complexe

Une micro-cuvée de gastronomie alliant précision et profondeur.

VINIFICATION



Vendanges manuelles



Macération à froid 24h à 48h
Pressurage doux



A m-fermentation, élevage en
barriques (7 mois)

Mis en bouteille à la propriété

DEGUSTATION



Robe saumon clair



Nectarine, agrumes, réglisse



Une bouche riche, puissante, et équilibrée.
Des notes florales, de bourgeon de cassis.
Une finale tendre et persistante avec une
trame de café.

ACCORDS



Risotto aux asperges vertes
et parmesan



Langoustines rôties, agrumes
et huile d'olive



Carré de veau aux herbes
de Provence



Pêche rôtie, verveine et glace
au lait d'amande