

# 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 Côtes de Provence Sainte-Victoire, créée en 2005 comme dénomination géographique complémentaire, a été élevée au rang de Cru Sainte-Victoire en 2025, devenant ainsi le premier cru reconnu au sein des Côtes-de-Provence. Cette distinction consacre un terroir argilo-calcaire d'exception, situé sur les coteaux de la haute vallée de l'Arc, bénéficiant d'une exposition sud et d'un microclimat à dominante continentale. Protégé des influences maritimes par le Mont Aurélien et le massif de la Sainte-Baume, le vignoble profite également de l'action assainissant du mistral, favorisant la qualité et la typicité des vins.



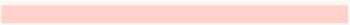
## Cru Sainte-Victoire

Rosé 2025 *AOC Côtes de Provence Cru Sainte-Victoire*

### Cépages

80 % Grenache, 20% Cinsault

### MINÉRALITÉ

Discrète  Marquée

### INTENSITÉ AROMATIQUE

Discrète  Expressive

### COMPLEXITÉ

Simple  Complexe

*Un rosé fin et minéral, signature d'un grand terroir provençal.*

### VINIFICATION



Vendanges mécaniques



Egrappage et pressurage lent



Fermentation en cuve inox  
thermo-régulée



Mis en bouteille à la propriété

### DEGUSTATION



Robe pêche



Un nez intense et riche sur la fleur,  
avec des notes d'agrumes sous-  
jacentes



Une bouche fine et complexe avec une belle  
minéralité, sur une trame de pomelo.

### ACCORDS



Risotto aux asperges



Saumon gravelax



Filet de veau



Tartes aux framboises