

Château Simone

Palette Blanc 2005

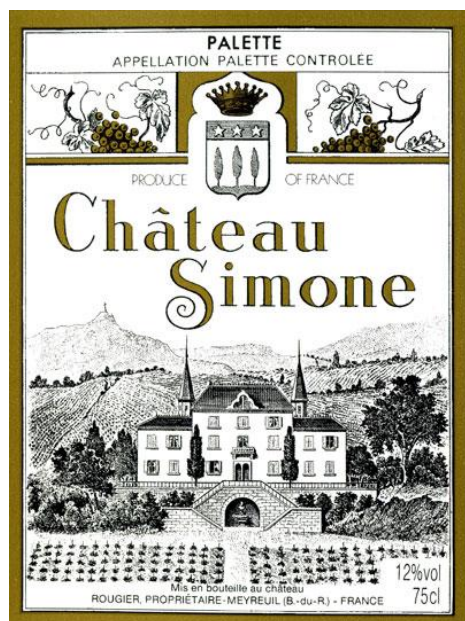
Vin : Palette Blanc Château Simone 2005

Région : Provence

Appellation : AOC Palette

Cépages : 80% Clairette, 10% Grenache Blanc, 6% Ugni Blanc, 2% Bourboulenc et 2% Muscat

Présentation : Domaine phare de cette toute petite appellation provençale, situé au pied de la Sainte Victoire et propriété de la famille Rougier. Vignoble de 21 hectares sur pentes de coteaux exposés au nord, sols d'éboulis calcaires. Les vignes ont plus de cinquante ans, une centaine d'années pour certaines.



Culture : Respect des pratiques de culture ancestrales, sans emploi d'engrais chimique ou de traitement divers ne respectant pas l'équilibre écologique. Vendanges exclusivement manuelles, à pleine maturité, avec triage des raisins.

Vinification : Foulage léger. Egouttage et pressurage sur pressoirs hydrauliques verticaux. Débourage léger. Fermentation avec levures indigènes. Elevage 18 mois en petits foudres de chênes puis 1 an en barriques.

Dégustation : Vin d'une belle élégance. Dans leur jeunesse, leur robe est dorée

et leurs arômes marient des notes florales et fruitées (fruits mûrs) finement boisées. La bouche est ample, avec beaucoup de fraîcheur. Avec l'âge, le vin se pare progressivement d'une teinte vieil or et développent un bouquet à la fois délicat et puissant.

Apogée : 2012 - 2025

Service : 10 à 12°C (carafer, éventuellement, 1h à 2h avant dégustation)

Accompagnement idéal : Petits farcis provençaux, carpaccio de poisson, bar au grill, anchoïade de légumes...

Prix : En 2012, 30 € en caviste.

