

# Château Henri Bonnaud

## Quintessence blanc 2010

**Vin :** Quintessence blanc 2010

**Région :** Provence

**Appellation :** AOC Palette

**Cépages :** Clairette blanche et rose (majoritaire), Ugni blanc - Age des vignes : ? ans

**Présentation :** Le Château Henri Bonnaud possède dans ce secteur ensoleillé près de 14 hectares, depuis 1920. Longtemps en sommeil le domaine renaît depuis 1996 sous l'impulsion du petit fils d'Henri Bonnaud, Stéphane Spitzglous, un passionné décidé à produire de grands vins racés exprimant la nature généreuse de son micro-climat. Cette propriété fait figure de nouveauté dans l'appellation dominée depuis des lustres par le Château Simone. Exposées sud/sud-est pour les rouges (à l'inverse de Simone) et nord pour les blancs, les vignes d'un âge moyen de trente-cinq ans, sont plantées sur des éboulis calcaires face à la montagne Sainte-Victoire.



**Vinification :** La vendange est manuelle. Après une macération à froid et un pressurage, la fermentation s'effectue en barriques, où le vin sera élevé pendant 8 mois avec une mise en bouteille à la propriété.

**Dégustation :**

Commentaires de dégustation par Stéphane Spitzglous (propriétaire) :

Une robe brillante aux reflets dorés, le nez développe des notes florales, grillées et vanillées, cette complexité évolue vers le pain d'épice et le beurre de cacahuète. La bouche elle aussi complexe est ample, précise et légèrement acidulée avec une finale très persistante.

Hortiguethierry - 07/2011 : Robe dorée et claire. Nez simple, avec essentiellement de l'amande liée à l'élevage et un soupçon de verveine. Attaque fraîche et grasse pour ce vin précis et équilibré, très agréable au palais qui finit sur de beaux amers.

**Garde :** 10-12 ans

**Service :** 10 - 12°C.

**Accompagnement idéal :** sur des poissons grillés ou cuisinés, des Saint-Jacques à la truffe.

**Prix :** 25 € la bouteille au domaine