Château Simone Palette rouge 2018

Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)
Millésime: 2018
Appellation: Palette
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
RVF: 91/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU SIMONE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Simone Palette rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **91/100.** *La météo capricieuse de 2018 n'a oas rendu évidente la concentration de matière du rouge. Il s'affirme cette année-là dans un profil en demi-corps, protégé par une réduction fine, un bouquet épicé et une structure élégante. n'hésitez pas à l'ouvrir dans les dix ans.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les vins rouges, d'une grande distinction, présentent sous un rubis profond des arômes subtils et un bouquet d'une grande complexité ; Charpentés, riches en tanins nobles, ils ont un beau potentiel de garde.

Vignoble : Sur pentes de coteaux exposés au Nord, sols d'éboulis calcaire.

Moyenne d'âge : Plus de 50 ans (certaines parcelles sont plus que centenaires).

Cépages : Grenache 45%, mourvèdre 30%, cinsaut 5%, cépage "secondaires" 20% dont syrah, castet, manosquin, carignan, muscats divers.

Vendanges : Effectuées exclusivement à la main, à pleine maturité, avec triage des raisins, fermentation avec levures indigènes et contrôle des températures.

Vinification : Foulage léger avec égrappages, cuvaison en petites cuves avec remontages, temps de macération 15 à 21 jours. Pressurages des marcs sur pressoirs hydrauliques verticaux.

Conservation & élevage : Exclusivement sous bois, d'abord en petits foudres pendants 8 mois, puis durant un an en barriques de chêne de différents âges, assemblés à la mise en bouteille effectuée sans filtration.

Description brève du produit :

LE grand rouge de garde de l'appellation Palette !