

Château Simone Palette rouge 2019 (3 bouteilles)

Prix du produit :

163,50 €



caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)

Millésime: 2019

Appellation: Palette

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 91/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

91/100 RVF. LE grand rouge de garde de l'appellation Palette !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU SIMONE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Château Simone Palette rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 91/100. *"Encore retenu et structuré par une trame saillante, le rouge 2019 détendra sa carrure robuste et concentrée dans les vingt ans. Un rouge à l'identité provençale qui peut encore gagner en grâce et en éclat aromatique."*

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 pendant 8 mois, puis durant un an en barriques de chêne de différents âges, assemblés à la mise en bouteille effectuée sans filtration.