

# Château Simone Palette rouge 2020



Prix du produit :

**318,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)

Millésime: 2020

Appellation: Palette

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 95/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

**95/100 RVF** : *"le rouge a désormais sa place parmi les plus grands du Sud. L'équilibre est somptueux, les tanins racés."* Voici 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 2020 :

**La Revue du Vin de France** (oct. 2024) : 95/100. *Les calcaires de Langesse composent le terroir de Palette, qui profite par ailleurs de tous les atouts de la Sainte-Victoire. La race et la plénitude des blancs ont fait la renommée du domaine, occultant peut-être un peu le rouge, qui a désormais sa place parmi les plus grands du Sud. L'équilibre est somptueux, les tanins racés. Le fruit laisse imaginer une garde prolongée.*

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **95/100**.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 95/100.

**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.