Château Simone Palette blanc sec 2021

Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)
Millésime: 2021
Appellation: Palette
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cépage dominant: clairette

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU SIMONE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Château Simone Palette blanc sec 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les vins blancs sont d'une suprême élégance. Dans leur jeunesse, leur robe est dorée et leurs arômes marient des notes florales et fruitées finement boisées. Ils ont une durée de garde exceptionnelle, se parant progressivement d'une teinte vieil or, ils développent un bouquet à la fois délicat et puissant.

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 : Clairette 80%, grenache blanc 10%, bourboulenc 5%, ugni blanc 3%, muscat blanc 2%.

Vendanges : Effectuées exclusivement à la main, à pleine maturité, avec triage des raisins.

Vinification : Foulage léger. Egouttage et pressurage sur pressoirs hydrauliques verticaux. Rébéchage manuel et débourbages léger.

Conservation & élevage : En petit foudres de chêne 18 mois, dont 6 mois sur lies fines, élevage en barriques pendant un an avant mise en bouteille.

Description brève du produit :

La référence de l'appellation Palette. Un blanc de belle garde, et surtout d’une suprême élégance !