

Château Simone Palette rouge 2022

Prix du produit :

294,00 €



caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)

Millésime: 2022

Appellation: Palette

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

94/100 RVF et B+D. 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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **94/100**. *Le rouge 2022 a passé un an en foudre, puis un an en barrique et enfin une année en bouteille pour ennoblir sa chair pointée d'un tanin raffiné. Ce millésime chaleureux confirme la progression dans cette couleur.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mai 2026): **92/100**. *Slightly more closed than the 2023, the 2022 Palette Rouge nonetheless hints at elegance and precision beneath its reserved bouquet of fresh black fruits. Full-bodied, dense and powerful, it's tannic and somewhat carnal in character, with drying tannins on the finish that will require patience. **DRINK 2026-2046***

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.