

# Château Simone Palette blanc sec 2022

Prix du produit :

294,00 €



caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR  
Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)  
Millésime: 2022  
Appellation: Palette  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
RVF: 96/100  
Bettane + Desseauve: 96/100  
Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

**96/100** RVF et B+D. La référence de l'appellation Palette. Un blanc de belle garde, et surtout d'une suprême élégance !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU SIMONE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château Simone Palette blanc sec 2022

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025): **96/100**. *Les blancs sont fermentés sans levure, en foudres, après un pressurage lent dans un pressoir vertical puis élevés en barriques sur lies. Le 2022, éclairé d'une robe dorée lumineuse, affiche déjà le tempérament des calcaires de Langess dans un toucher enrobant au goût de pierre. L'équilibre se fait sur la*

*vivacité de sa finale ou reviennent des notes de miel, de fruits secs, de chocolat blanc. Il ne lui manque que du temps.*

**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.