

Château Simone Palette rosé 2024 (3 bouteilles)



Prix du produit :

142,50 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)

Millésime: 2024

Appellation: Palette

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Bettane + Desseauve: 95/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

95/100 B+D. **94/100** Castaing/Parker. La référence de l'appellation Palette. Un rosé de gastronomie qui ne craint pas le passage des années...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château Simone Palette rosé 2024 (3 bouteilles)

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, juin 2025) : 93/100. *The 2024 Palette Rosé offers a more restrained and introspective expression than recent vintages, yet it remains one of the finest*

*renditions of this singular cuvée. Opening with aromas of blood orange, grapefruit, spring flowers, rose petals and a touch of spice, it's medium- to full-bodied, round and fleshy, built around a gently phenolic structure and tensile acidity. The finish is long, saline and delicately ethereal. While less exuberant today, it promises to evolve beautifully in bottle, gaining nuance and harmony with time. Once again, the Rougier family has deftly navigated the challenges of the vintage to deliver one of France's most compelling and age-worthy rosés. **DRINK 2027-2034.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les vins rosés, d'une couleur soutenue rubis clair avec reflets ambrés, sont nerveux et connus pour leur corps, leur finesse et la délicatesse de leur fruit.

Vignoble : Sur pentes de coteaux exposés au Nord, sols d'éboulis calcaire.

Moyenne d'âge : Plus de 50 ans. Culture traditionnelle avec travail du sol. Sans emploi de désherbants.

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.

Vinification : Foulage léger, égrappages partiel, pressurage sur pressoir hydraulique vertical, rébéchage manuel. Assemblage avec une proportion de jus de saignée.

Conservation & élevage : Exclusivement sous bois, en petits foudres de chêne. Maintien sur lies fines. Décantation naturelle par soutirage.