

Château Simone Palette blanc sec 2023

Prix du produit :

294,00 €



caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)

Millésime: 2023

Appellation: Palette

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

96/100 Castaing/Parker. 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 2023 :

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, juin 2026) : **96/100**. *Even more elegant and delicate than on my previous tasting, the 2023 Palette Blanc wafts from the glass with aromas of white fruits, menthol, mint, orchard fruits and flowers mingled with an exotic touch from the Muscat grape. Medium- to full-bodied, fleshy and enveloping, it's suave and seamless, with a layered, textured mid-palate, beautiful dry extract and a long, precise finish of remarkable refinement. DRINK DATE 2028-2053.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mai 2026): **95/100**. *The 2023 Palette Blanc is a compelling and complex wine, unwinding in the glass with an elegant, mature bouquet in which a discreet touch of Muscat weaves seamlessly through the blend. Medium- to full-bodied, fleshy and enveloping, it's suave and seamless, with a*

*layered, textured mid-palate, ample dry extract and a long, sculpted finish of impressive precision. **DRINK 2028-2058***

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.