

Château Simone Palette rosé 2025

Prix du produit :

294,00 €



caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)

Millésime: 2025

Appellation: Palette

Couleur: rosé

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 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 2025 :

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, juin 2026) : **96+/100**. *A pure, clean and perfumed wine, the 2025 Palette Rosé is one of the most impressive rosés ever produced at this address. Offering up aromas of blood orange, grapefruit, red berries, spices, spring flowers and rose petals mingled with a delicately exotic note, it's medium- to full-bodied, dense and concentrated, with a fleshy, textured core of fruit framed by filigreed tannins and a limestone-driven tension that carries through to the long, ethereal and precise finish.* **DRINK DATE 2028-2045.**

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.