



Palette

Château Simone

Blanc 2004

Caractéristiques

Région :	Provence
Appellation :	Palette
Encépagement :	80 % Clairette, 10 % Grenache blanc, 5 % Ugni blanc, 3 % Bourboulenc, 2 % Muscat blanc
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Eboulis calcaires
Situation :	Sur des pentes de coteaux exposés au nord
Production moyenne :	40000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Fermentations levures indigènes en petits foudres
Elevage :	8 mois en petits foudres de chêne puis 12 mois en barriques
Propriétaire :	Famille Rougier

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le premier nez est profond et fumé. A l'aération, apparaissent peu à peu de fines notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques (ananas, vanille). Le tout restant dominé par des senteurs grillées, fumées et minérales.
Gustatif :	La bouche est riche et puissante. Le corps est gras, tout en volume. On a la sensation que le vin prend peu à peu place en bouche et s'intensifie progressivement jusqu'à finir éclatant de longueur.
Global :	La légende des vins blancs de Provence qui n'usurpe pas son rang. Laissez-lui une dizaine d'années de cave pour encore plus de saveurs et de magie.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	Epuisé, nous consulter pour le millésime 2005
Accords mets - vin :	Ecrevisses à la nage
Service :	Servir à 12° C, carafer 1 heure