

# Château Simone Palette blanc sec 2020



Prix du produit :

**50,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)

Millésime: 2020

Appellation: Palette

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 95/100

Cépage dominant: clairette

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Château Simone Palette blanc sec 2020

**La Revue du Vin de France** (n°671, juin 2023) : **95/100**. *De très vieilles vignes dont certaines ont passé le siècle : clairette, grenache blanc, ugni blanc, bourboulenc et muscat vinifiés en petits foudres composent ce blanc d'une ampleur magistrale rigoureusement cadencée de minéralité. Jeune mais déjà délicieux, on aime à imaginer le futur radieux de ce beau millésime affiné un an en barriques. Il est impossible de parler des blancs provençaux sans évoquer le terroir et le végétal inouï du Château Simone à Palette. Les éboulis calcaires de formation lacustre de l'ère tertiaire combinés aux argiles et graviers de la face nord du vignoble à l'abri de la Sainte-Victoire et certaines vignes qui ont traversé les âges offrent au domaine son style unique. Jean-François Rougier perpétue une vinification classique et grands foudres et l'affinage d'un an en barriques dans les vieilles caves ancestrales qui servaient aux Grands Carmes d'Aix, alors propriétaires.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : **95/100**. *"Le blanc 2020, d'une ampleur majestueuse, assumant la richesse solaire du millésime (le 2019 se montre actuellement plus ciselé) il nous enchante par sa profondeur salivante qui se déliera avec le temps. Très*

---

*intense !"*

**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. Rébêchage 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.

**Description brève du produit :**

95/100 RVF. La référence de l'appellation Palette. Un blanc d'une suprême élégance !