

# Château Simone Palette rouge 2020



Prix du produit :

**318,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Jean Rougier (Château SIMONE)

Millésime: 2020

Appellation: Palette

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 95/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château Simone Palette rouge 2020 :

**La Revue du Vin de France** (oct. 2024) : 95/100. *Les calcaires de Langesse composent le terroir de Palette, qui profite par ailleurs de tous les atouts de la Sainte-Victoire. La race et la plénitude des blancs ont fait la renommée du domaine, occultant peut-être un peu le rouge, qui a désormais sa place parmi les plus grands du Sud. L'équilibre est somptueux, les tanins racés. Le fruit laisse imaginer une garde prolongée.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **95/100**.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 95/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

---

Les vins rouges, d'une grande distinction, présentent sous un rubis profond des arômes subtils et un bouquet d'une grande complexité ; Charpentés, riches en tanins nobles, ils ont un beau potentiel de garde.

**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** : 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, fermentation avec levures indigènes et contrôle des températures.

**Vinification** : Foulage léger avec égrappages, cuvaison en petites cuves avec remontages, temps de macération 15 à 21 jours. Pressurages des marcs sur pressoirs hydrauliques verticaux.

**Conservation & élevage** : Exclusivement sous bois, d'abord en petits foudres pendants 8 mois, puis durant un an en barriques de chêne de différents âges, assemblés à la mise en bouteille effectuée sans filtration.

#### **Description brève du produit :**

**95/100 RVF.** LE grand rouge de garde de l'appellation Palette. Encore bien jeune en 2023, date de sa sortie des caves du château. Préférez les millésimes précédents si vous êtes impatient(e) de déguster cette perle de Provence.