



Chateau Henri Bonnaud Palette AOC blanc

OMSCHRIJVING

Stéphane Spitzglous, de huidige eigenaar is geboren en getogen op het domein. Het was zijn grootvader Henri Bonnaud die het opstartte begin vorige eeuw. Hij nam het over van zijn vader in 1996 en in 2010 schakelde hij over op biologische landbouw. Het domein is 30 ha groot in waarvan 14 ha onder de AOC Palette, de rest is AOC Côtes de Provence. De wijngaarden liggen in een natuurlijk amfitheater bescherm tegen de mistral door de omliggende Langesse heuvels en het Cengle gebergte. Een echt microclimaat zonder de kalkrijke bodem te vergeten die bestaat uit kalksteenpuin uit het tertiaire tijdperk. Het overgroot deel van de druivenstokken staan zuid georiënteerd wat maximale zonneshijn oplevert. Ideaal voor de productie van rode wijnen en gastronomische rosé.

Wijn

Een intense wijn met een aromatisch profiel, delicate witte bloemen aroma's, exotisch fruit met een mooie minerale toetsen. Vergist op eiken vaten en 7 maanden sur lie gelagerd. volumineus in de mond en lange afdronk. Een gastronomische complexe witte wijn.

CATEGORIE

Witte wijn

LAND VAN HERKOMST

Frankrijk

STREEK

Provence

GERECHT

ZEEVRUCHTEN

gebakken, met saus (kreeft, coquilles, scampi)

VIS

gebakken, gegrild (roomsaus, bisque) bouillabaisse

GEVOGELTE

gebakken (kip, parelhoen, kalkoen, fazant)
stoofpotje (vol au vent, waterzooi...)

PASTAGERECHTEN

zeevruchten, vis (vongole)
pesto
roomsaus, kaas (quiche, carbonara, ham-kaas)

WERELDKOUKEN, OOSTERS

pikant, kruidig (chili con carne, tajine, thais)

RISOTTO

KAAS

witschimmel kaas (camembert, brie)

JAARTAL

2019

APPELLATIE

Palette

DOMEIN

chateau Henri Bonnaud

INHOUD

0.75L

DRUIF

clairette en uni blanc

AFSLUITING

kurk