

## Palette 2023 Rosé

### DOMEIN

Château Henri Bonnaud ligt in een van de kleinste (42 ha) en oudste appellaties (1948) van de Provence. Een micro-appellatie aan de poort van Aix en Provence met een zeer specifieke bodem, de zogenaamde 'Calcaire de L'Angesse' aan de voet van de Saint Victoire heuvel. Een familiedomein van 14 hectare groot.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Fraaie zalmroze met zilveren schakering. Mint, aardbei, bloesem van de meidoorn. Fractie limoen. Onderscheidende en volle smaak met veel finesse en aromatische lengte. Smaakvol. Perzik. Framboos. Van een ongelooflijke puurheid en finesse. Iets beter te vinden is eigenlijk niet mogelijk. Behorende tot de grote rosés in Frankrijk!

### DRUIVENRAS

Grenache (40%), Mourvèdre (40%), Cinsault(20%)

### GASTRONOMIE

Luxe (zomers) aperitief. Sushi. Gegrilde vis met olijfolie en citroensap. Salade met verse ansjovis. Bouillabaisse. Gedroogde ham. Ratatouille.



**BEWAARTERMIJN** 2024 - 2029

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2023

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Provence

**DOMEIN** Château Henri Bonnaud

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant