



Famiglia Rougier



Esclusiva Italia

100.000

● 9 ha; Grenache, Mourvèdre, Cinsaut, Syrah, Castet e altri

● 12 ha; Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc e altri

** Coltura Biologica **

Aix-en-Provence



2015/16	Palette	Bianco	Secco	
2018	Palette	Rosato	Secco	quantità limitata
2014/15	Palette	Rosso	Secco	2015 a esaurimento 2014

LA STORIA NEL BICCHIERE

«Nel cuore della Provenza, Château Simone è più noto della denominazione di cui è il portabandiera, Palette. René Rougier e suo figlio Jean-François posseggono uno splendido terroir, vitigni originali e un'indiscutibile padronanza del lavoro in vigna e in cantina. Basterà avere la pazienza di attenderli qualche anno per scoprire che i loro vini acquisiscono profondità e sottigliezze, dimostrando tutta la loro razza.» - Jean-Marc Gatteron, *Vini di pazienza, Tre domaine mediterranei*, Possibilia Editore

“In gioventù, il potenziale di questi vini è facilmente sottostimato. Dopo un momento di timidezza iniziale, rivelano tutti dopo qualche anno una complessità e profondità ammirevoli. L'eccellenza dell'azienda si concretizza precisamente nella finezza e longevità dei vini.” - Bettane e Dessauve 2017

“René e Jean-François Rougier coltivano questo bianco lontani da ogni tecnicismo, raggiungendo una nobiltà, un equilibrio e una pienezza incredibili.” - Les meilleurs vins de France 2019

“L'enologia sta nell'esperienza, nell'avere già solo in due, René e Jean-François, oltre cento vendemmie fatte alle spalle, più che nell'applicazione di parametri da manuale. Questo fa sì che risultino particolarmente difficili da spiegare alcune particolarità dei vini di Château Simone, a partire dai livelli di pH che normalmente raggiungono, in particolare sui bianchi. Infatti, per stessa loro ammissione, non è raro che vengano riscontrato valori di poco al di sotto di 4, un livello letteralmente impensabile per vini di classe, bevibilità e, soprattutto, di notevole longevità. Addirittura livelli più alti per il bianco rispetto al rosso ed al rosato. Ma è questa la vera magia del vino, in questo caso spiegabile solo con la serie infinita di particolarità che accompagna in ogni dettaglio Château Simone e che crea per questa realtà un'alchimia fuori da ogni schema preordinato.” - Giovanni Ascione, *Grande Provenza, Bibenda*, nov 2016



Palette Blanc

🍇 Clairette 80%, Grenache Blanc 10%, Ugni Blanc 6%, altri 4%

🍷 oltre 50 anni

🕒 Vendemmiato a mano; lieviti indigeni; diraspato; no malolattica; 6 mesi in foudres e poi 12 mesi in barriques di varie età; non filtrato.

🍷 50.000

🍷 oltre 40 anni

🍷 Pesce, crostacei, volatili alla crema, formaggi.

🍷 Metti l'energia. Metti il sapore. Metti il sale. Amalgamare per trovare una dimensione sconosciuta ai più. Magnifica capacità di adattarsi alla tavola. Protagonista di verticali leggendarie.

♥ Una grandezza d'antan.



Palette Rosé

🍇 Grenache 45%, Mourvèdre 30%, Cinsaut 5%, altri 20%

🍷 oltre 50 anni

🕒 Vendemmiato a mano; lieviti indigeni; diraspato in parte; no malolattica; affinato in foudres; leggero filtraggio.

🍷 15.000

🍷 da 5 a 15 anni

🍷 Carni rosse in genere, grigliate, ma anche pernice fagiano e piccione, grandi formaggi di media o alta stagionatura.

🍷 Uno dei grandi aristocratici tra i rosati francesi. Ampio, potente, intenso, salino. Stupefacente complessità.

♥ La struttura.



Palette Rouge

🍇 Grenache 45%, Mourvèdre 30%, Cinsaut 5%, altri 20%

🍷 oltre 50 anni

🕒 Vendemmiato a mano; lieviti indigeni; diraspato; 8 mesi in foudres e poi 12 mesi in barriques di varie età; non filtrato.

🍷 35.000

🍷 25 anni

🍷 Cacciagione, carni grigliate o in salsa, formaggi.

🍷 La precisione. La nobiltà. Un rosso per palati raffinati.

♥ La nobiltà.