


# Château Simone Rosé Palette Rosé 2024

## Château Simone

Rosé-vinenes svar på en Rolls Royce! Luksuriøs, overdådig og uimodståelig.

Rosé fra Chateau Simone er i en liga for sig. Denne overdådige vin byder på en vældig kompleks og indsmigrende smags- og duftoplevelse, som er flere niveauer over, hvad almindelig og god rosé kan præstere!

Samtidig gør denne vin op med den gængse opfattelse, at rosé kun skal drikkes helt ung. Chateau Simone Rosé kan sagtens lagres, og smager stadig fuldstændig fortryllende efter 10-15 år!

Druerne til denne helt specielle rosé kommer fra vinstokke, der i gennemsnit er over 50 år gamle. Primært anvendes Grenache og Mourvèdre, men i vinen indgår også Cinsault, Syrah, Carignan og de lokale druer Castet og Manosquin samt forskellige versioner af Muscat-druen.

2024-udgaven af Chateau Simone Rosé byder på en meget kompleks og fyldig rosévin med nuancer af krydrede kirsebær og orangeskal i et udtryk, der leder tankerne hen på let rødvin.

Druerne høstes ved optimalt modenhed og altid med håndkraft. Herefter sorteres druerne både i marken og i kælderen, inden de vinificeres og lagres på barriques ”sur lie” (resterne af frugtkød, drueskaller, og kerner) i en periode på 18-24 måneder!

| | |
|---|---|
| Land | Frankrig |
| Område | Provence |
| Alkoholprocent | 14.5% |
| Indhold | 0.75 cl. |
| Vintype | Rosévin |
| Druer | Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan |

| | |
|---|---|
| Decanter | **95 point** |
| Robert Parker | **94 point** |
| Vinous | **93+ point** |

Wine Spectator

**92 point**