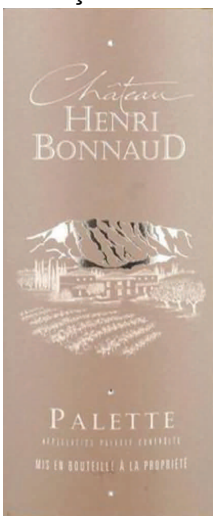
Carte d'Identité Henri Bonnaud Quintessence blanc 2016

Ampélopale

François Hennequin



Domaine	Château Henri Bonnaud - Stéphane Spitzglous		
Pays	France	Région	Provence
Appellation / Cru	Palette		
Millésime	2016	Famille	blanc sec souple, fruité et solaire
Cépages	Ugni blanc 20%, clairette blanche 40%, clairette rose 40%		
Fourchette de prix	29.00 €	Format	Bouteille 75 cl
Date de dégustation	14/11/2019		

Oeil

Robe	jaune citron	Reflets	paille	Limpidité	pure
Intensité	profonde	Brillance	cristalline	Fluidité	coulant

Nez, arômes

Intensité	aromatique	Finesse	raffinée	Harmonie	profonde
Familles	fruitée, florale				
Arômes	agrumes, pamplemousse, pêche blanche, fleurs blanches				

Bouche

Profil gustatif

Sucre +	Alcool +	Moelleux +	Acidité +
Sirupeux	Chaleureux	Souple	Nerveux
Liquoreux	Capiteux	Rond	Pointu
Moelleux	Généreux	Velouté	Vif
1/2 sec	Discret	Ferme	Frais
Sec	Faible	Dur	Faible
Sucre -	Alcool -	Moelleux -	Acidité -

Titre 13.0 % / vol

Cœur de bouche

Corps	solide	Amplitude	avantageuse	Qualité	concentrée

Fin de bouche

Persistance	flatteuse 10/11+ caudalies	Arrière-bouche	captivante

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

Harmonie	radieuse	Equilibre	accompli	Affectivité	plaisir magnifique

Ma note **16.2 / 20 - Très bon vin**

Etat évolutif	prêt	Garde	à boire pouvant être gardé	Fourchette d'apogée	2019 / 2023
T° de service	10 - 12°	Ouverture	carafer une heure avant de servir		

Accords mets et vins

friture, sardines grillées, plateau de fruits de mer, poisson en croûte de sel sole meunière …..

Conclusion

Croquant, tendre et sur un profil aromatique élégant, anis, agrumes, zeste et poire, avec une bonne fraîcheur. Un vin de grande élégance, de garde.