



Fiche Technique

SITUATION

En Provence, au pied de la montagne Sainte Victoire.
Au cœur du village du Tholonet et de l'Appellation Palette.

SUPERFICIE

9 hectares : 50 % Rouge, 40 % Blanc, 10 % Rosé

AGE DES VIGNES

50 à 60 ans

RENDEMENTS

30 à 35 hl/ha

TERROIR

Un sol caractéristique et unique appelé calcaire de Langesse

associé à un climat méditerranéen rude :
des températures allant de -15° à +32°.

Une situation au centre d'un amphithéâtre de collines,
protégeant des vents forts et créant un microclimat
propice à une excellente maturation des raisins.

Plus de 25 cépages dont certains disparus ailleurs.

PRATIQUES VITICOLES

Nature préservée par les principes de la lutte raisonnée

Pas d'engrais chimiques

Désherbage mécanique

Taille provençale traditionnelle en gobelet

Ébourgeonnage, Effeuilage, Égrappage, Écimage manuels

Vendanges manuelles en gassettes

Double tri

Le Château Crémade Rouge

Il est issu d'un assemblage reflétant la diversité des cépages de l'appellation Palette et donc sa typicité : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault Carignan. ; à ceux-ci s'ajoutent une multitude de cépages secondaires : Cabernet-Sauvignon, Durif, Castet, Brun-Fourcat, Manosquin, Terret Gris, Tibouren...

- Macération-Fermentation en fût avec contrôle des températures,

- Élevage en barrique,

- Durée de l'élevage : 18mois.

Il exprime la typicité du terroir de Palette au travers de notes fruitées et épicées, de tanins fins et d'une belle amplitude en bouche.

Le Château Crémade Rosé

On y retrouve les mêmes cépages que dans le rouge auxquels sont assemblés de Vieux Muscats de Hambourg.

Il est réalisé en partie par saignée des cuves de rouge et en partie par pressurage direct. Certains lots terminent leur fermentation en barriques où ils sont élevés avant assemblage.

Son fruité aussi expressif qu'élégant se poursuit dans une finale longue et généreuse.

Un vin de gastronomie.

Le Château Crémade Blanc

Dans son assemblage entrent : Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc, ainsi que des cépages secondaires dont certains disparus ailleurs : Picpoul, Terret, Pascal, Tokay, Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains, Panse Muscade, Panse du Roy René, ...

- Fin de fermentation en barriques

- Elevage en barrique

- Durée de l'élevage : 12 mois.

Il vous séduira par son volume et ses arômes généreux.