

# CHÂTEAU CRÉMADE



VIN AOC PALETTE



En Provence, dans la campagne aixoise, l'Appellation d'Origine Contrôlée Palette est l'une des plus confidentielles de France : 40 hectares à peine !



Les 9 hectares constituant le vignoble de Château Crémade sont plantés au cœur du terroir de Palette, au pied de la montagne Sainte Victoire, sur un sol caractéristique et unique : le calcaire de Langesse. Ils sont situés au centre d'un amphithéâtre de collines créant un microclimat propice à une excellente maturation des raisins.



Son encépagement est remarquable de par sa diversité : plus de 25 cépages, dont certains disparus ailleurs, sont cultivés traditionnellement selon les techniques ancestrales provençales, sans utilisation d'engrais chimiques.

Ainsi, les vignes sont conduites en gobelets, le sol est désherbé mécaniquement, les grappes sont vendangées à la main, dans des cagettes et sont triées avec précaution. Les rendements ne dépassent pas les 35 hl/ha.

Les vins sont élevés en barriques durant 12 à 18 mois puis sont mis en bouteille au château.



Depuis la création de l'Appellation PALETTE, les vins de Château Crémade sont appréciés et recommandés par les meilleurs dégustateurs (Revue du Vin de France, Guide Hachette, Guide Bettane et Desseauve, Le Point, L'Express, Guide Dussert, La Provence...)



### Le Château Crémade ROUGE :

Issu d'un assemblage complexe de Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Cabernet Sauvignon ainsi que d'une multitude de cépages secondaires disparus ailleurs.

Il exprime la typicité du terroir 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. Son fruité aussi expressif qu'élégant se poursuit dans une finale longue et généreuse.

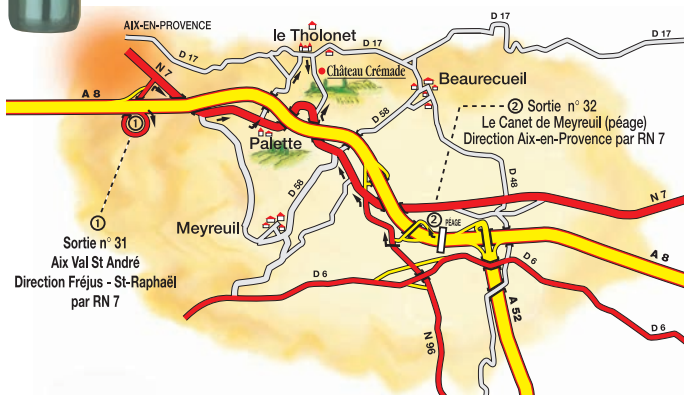
Un vin de gastronomie.



### Le Château Crémade BLANC :

L'assemblage du Palette Blanc est composé de Clairette, Grenache Blanc et Ugni Blanc mais aussi d'autres cépages tels le Terret, le Pascal, le Muscat d'Alexandrie,... Il vous séduira par son volume et ses arômes généreux.

### Château Crémade vous ouvre ses portes :



### CHÂTEAU CRÉMADE

Route de Langesse - 13 100 Le Tholonet - 06 62 070 070  
[www.chateaucremade.fr](http://www.chateaucremade.fr) - [chateaucremade@yahoo.fr](mailto:chateaucremade@yahoo.fr)