

Palette rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

S'inscrivant dans un territoire formé par 3 communes des Bouches-du-Rhône (dont Aix-en-Provence), les vins de l'AOP Palette se déclinent en vins rouges, blancs et rosés. Toutefois, presque la moitié de la production est dédiée aux vins rouges. Ceux-ci (ainsi que les vins rosés) sont produits à partir des cépages grenache, mourvèdre et cinsault. Les vins blancs quant à eux sont majoritairement issus du cépage clairette.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges possèdent des arômes de fruits rouges, de cuir et font l'objet d'un long élevage en bois (minimum 18 mois), les vins rosés présentent un bel équilibre avec des arômes floraux et fruités tandis que les vins blancs sont complexes avec des arômes floraux, des notes balsamiques et peuvent se targuer d'un étonnant potentiel de garde.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de l'appellation Palette est composée de 3 communes des Bouches-du-Rhône: Aix-en-Provence, Meyreuil et Le Tholonet qui s'insèrent dans un cirque drainé par la rivière l'Arc. Le vignoble est planté sur un sol majoritairement calcaire sous un climat de type méditerranéen

UN PRODUIT RECONNU

L'histoire de cette appellation est intimement liée à celle du domaine "Chateau Simone". En 1551, des moines provençaux exploitent un domaine qui deviendra en 1838, suite à l'acquisition par la famille Rougier, le "Domaine la Simone". La famille Rougier sollicite l'appellation d'origine qui sera obtenue en 1948, en incluant les hameaux et domaines alentours.

Le saviez-vous

Le nom de l'appellation Palette est lié au hameau de "Palette" situé sur la commune du Tholonet, réputé pour ses vins, y compris autrefois pour sa production de vins cuits.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La zone géographique, située aux portes d'Aix-en-Provence, s'insère dans un cirque entouré de bois, drainé par la petite rivière de l'Arc et protégé des vents par les hauteurs des Barres de Langesse et du Grand Cabri, et de la montagne du Cengle, au pied de l'imposante masse rocailleuse de la montagne Saint-Victoire.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est lié au hameau de « Palette » situé sur la commune du Tholonet.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Vignerons de l'AOP PALETTE

Château Simone

13590 MEYREUIL

N°SIRET : 80321565600015

Tél. : 04 42 66 92 58

Mél. : jfrougler@chateau-simone.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO La Valette du Var

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C

Avenue Alfred Kastler

83160 LA VALETTE DU VAR

N°SIRET : 13000270200400

Tél. : 04 94 35 74 67

Fax : 04 94 65 89 43

Mél. : INAO-LVALETTEDEVAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/palette-rouge-20024>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Palette_A_2012_01.pdf
2. <mailto:jfrougier@chateau-simone.fr>
3. <mailto:INAO-LVALETTEUVAR@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>