Cotes de Provence Chateau Les Valentines Rosé 2022 75 cl A.BIO

Sa robe est d'une couleur saumonée légèrement cristalline, brillante et limpide. Le nez est frais, agrumes, petits fruits rouges, fumé, la bouche est



Référence : 460131

Prix : 16.85 €

Descriptif :

Cotes de Provence Chateau Les Valentines 2022 75 cl A.BIO

Le Chateau Les Valentines s'étend sur 35 hectares à travers la pinède, en fronton de mer sur La Londe les Maures. Le domaine a été racheté en 1997 par Gilles PONS, et décide de le conduire en agriculture bio, et fût certifié en 2008. Un grand investissement a été réalisé dans le chai , et les cuvées sont réalisées en fonction des terroirs. la végétation locale prend le pas sur les cépages, l'environnement de garrigue et pinède colore ses rosés et apportent des arômes de fenouil, d'anis et d'herbes sèches.

notes de dégustation :

Sa robe est d'une couleur saumonée légèrement cristalline, brillante et limpide. Le nez est frais, agrumes, sur les épices de garrigue, pointe minérale sapide, bonne allonge franches, fumé, la bouche est droite, riche,fruits rouges, framboise,fraise, épicée, franche, soyeuse avec une finale salivante et minérale .

cépages: Cinsaut 30%, grenache 30%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%. Macération pelliculaire à froid et pressurage direct.

accords : à l'apéritif accompagné d'anchoïade et tapenade, une belle salade de saison, un gaspacho, un tartare de thon , fruits de mer, sur poissons grillés (daurade),grillades, une ratatouille,cuisines exotiques: tagines, cuisine thai et japonaise (sashimi).

T°S: 8°C

G: 2026

Lien vers la fiche du produit