

**Cotes de Provence Rouge Le Bagnard 2016 A BIO ' Chateau Les Valentines 75 cl**

Le nez est puissant et complexe, avec des notes de garrigue relevé de fruits rouges et noirs concentrés. La bouche est toute aussi généreuse et élégante



**Référence :** 460138

**Prix :** 28.70 €

**Descriptif :**

**Cotes de Provence Rouge Le Bagnard 2016 A BIO Chateau Les Valentines 75 cl**

Le Chateau Les Valentines s'étend sur 35 hectares à travers la pinède, en fronton de mer sur Lalonde 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 cuvée Le Bagnard a été conçue pour des initiés, issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes de Mourvèdre, Syrah et Cabernet Sauvignon, élevée pendant 18 mois en demi-muids de chêne français de la forêt de l'Allier. Elle ne compte en général que 5000 à 7000 bouteilles numérotées ....

Notes de dégustation :

Sa robe est profonde, aux reflets rubis intense. Le nez est puissant et complexe, avec des notes de garrigue relevé de fruits rouges et noirs concentrés. La bouche est toute aussi généreuse et élégante légèrement épicée, des tannins précis, veloutés, terminant sur une fin explosive et profonde, s'ouvrant sur une note de vanille à fondre.

cépages : vignes âgées d'une quarantaine d'année, 1/3 Mourvèdre, 1/3 Syrah, 1/3 Cabernet Sauvignon, sur sol mica-schistes, fermentation en cuves de chêne français de 80hl puis élevage de 18 mois en demi-muids

accords :

Daube aux joues de boeuf, volaille rôtie(pintade), chevreuil au jus de figue ou tout simplement une côte de boeuf grillée.

T°S : 16-18°C

G: 7 à 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)