



# LE GRAND HUIT

AOP Côtes de Provence La Londe

## BLANC 2022

### GASTRONOMIE

Sophistiqué et profond, le Grand Huit Blanc est l'incontournable du Château Les Valentines. D'une grande maturité, ce blanc gastronomique révèle beaucoup de rondeur sur un boisé fondu subtil.

**Robe :** Dorée aux reflets cuivrés

**Nez :** Délicatement boisé aux notes d'huile de citron et de safran

**Arômes :** Notes parfumées de coing épicé

**Accords mets et vins :** Plateau de fromages, plateau de fruits de mer, viandes roties, poissons en sauce, risotto crémeux



Risotto aux poireaux



Foie gras poêlé



Pétoncles pochées



Rolle (50%), Ugni Blanc (30%),  
Clairette (20%)



Jeunes vignes et Ugni  
Blanc de 100 ans  
Sol mica-schistes



3 à 4 ans



8 à 10°C



Macération pelliculaire à  
froid & élevage en barrique  
bourguignonne



Travail du sol permanent, ni  
désherbants ni insecticides,  
certifié Vin Biologique par  
ECOCERT



75 cl

