



CHÂTEAU LES VALENTINES

AOP Côtes de Provence La Londe

BLANC 2024

ÉLÉGANCE & MINÉRALITÉ

Riche et parfumé, le Château Les Valentines Blanc se caractérise par son bouquet aromatique complexe. Son allonge minérale sapide est soulignée par un bel équilibre et une éblouissante finesse.

Robe : Pâle aux reflets citronnés

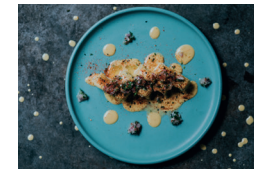
Nez : Frais et floral aux notes de gingembre et de poire

Arômes : Notes onctueuses d'agrumes et de litchi

Accords mets et vins : Crustacés, poisson cru, viande blanche, plats méditerranéens, légumes grillés



Salade d'asperges



Volaille à la crème



Homard aux morilles



Rolle (50%), Ugni Blanc (35%),
Clairette (15%)



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



3 à 5 ans



8 à 10°C



Macération pelliculaire à
froid & pressurage direct



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



50 cl, 75 cl & 150 cl

