



VALENTINO

AOP Côtes de Provence

ROUGE 2023

FRAÎCHEUR & LÉGERETÉ

Amoureux des Rouges plein de soleil, fruités et croquants, qui sentent bon les épices et les senteurs de garrigue, de maquis et d'herbes sèches, cette cuvée aux tanins soyeux et élégants, a été vinifiée pour vous avec nos plus jeunes vignes de Syrah et de Mourvèdre.

Certifiée BIO avec très peu de sulfites, degré alcoolique réduit à 12°, croquez la Provence à pleines dents.

Robe : Rouge vif

Nez : Net et engageant aux notes de cassis et de prunelle sauvage

Arômes : Notes pures de fruits rouges et épices méditerranéennes

Accords mets et vins : Salades composées, viande blanche, cuisine asiatique, plats méditerranéens, poisson



Salade végétarienne



Ramen



Poulet fermier



Syrah (50%),
Mourvèdre (50%)



Vinification traditionnelle



40 ans



Travail du sol permanent, ni
désherbants ni insecticides



3 à 4 ans



18 à 20 °C



75 cl