



# CHÂTEAU LES VALENTINES

AOP Côtes de Provence La Londe

## BLANC 2025

### 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

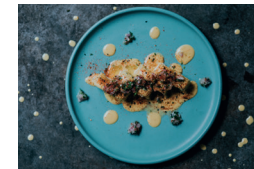
**Nez :** Frais et floral aux notes de gingembre et de poire

**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 & pressage direct



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



50 cl, 75 cl & 150 cl

