

ROUGE

AOP Côtes de Provence



CHÂTEAU LES VALENTINES CUVÉE LA PUNITION 2017

FRUITÉ & CONVIVAL

La cuvée LA PUNITION tient son nom de la longue et difficile vendange d'une parcelle de vieux ceps de Carignan plantés en 1945, un peu laissés à l'abandon et dont on n'a pu tirer que 25 hl à l'hectare, que les vendangeurs fuyaient dès la première heure passée courbés, trop dur, trop chaud, trop sec, trop peu de raisins par souche.

La Punition pour le vendangeur, pas pour l'amateur qui découvre ce vin issu de fruits mûrs, gourmands, poivrés, légèrement kirschés, grain serré, tanins ronds et gras, équilibré et suave.

Sur un terroir mica-schiste, le mode de culture est traditionnel, avec un travail du sol permanent, ni désherbants ni insecticides, certifié BIO par ECOCERT.

Assemblage: Vieux Carignan de 90 ans d'âge, et Grenache.

Accord mets et vins: A déguster autour de 18-20°, avec de fines tranches de Lonzo Corse ou de Pata Negra Bellota Bellota et quelques bons amis.

Plats provençaux traditionnels, tians d'aubergine, épaule d'agneau au four, pavé de boeuf piqué aux olives,...

Vinification traditionnelle Fermentation en cuves béton, pas d'élevage en bois.

Potentiel de garde : de 3 à 5 ans

Centilisations disponibles: 75 cl

Offre confidentielle: environ 3500 bouteilles.



FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE
VIN BIOLOGIQUE