



CHÂTEAU LES VALENTINES

AOP Côtes de Provence

ROSÉ 2020

EPICES & MINÉRALITÉ

Au Château Les Valentines nous vinifions des rosés fins et délicats tels que nous aimons les boire en toute saison, de l'apéritif au dessert. Très régulièrement le terroir prend le pas sur les cépages, l'environnement de garrigue et pinède colore nos rosés d'arômes de fenouil, d'anis et d'herbes sèches.

Notes de dégustation: Robe pâle, reflets roses saumonés, joli nez frais d'airelles, de poivre rose, notes d'épices fraîches, bon équilibre, bonne fraîcheur, joli caractère sur les épices de garrigue, pointe minérale sapide, bonne allonge.

A boire à 8/10° dans les 2 ans pour profiter du plus grand potentiel aromatique.

Accords mets et vins: Curry de poisson, grandes salades de saison, petits farcis, loup grillé au fenouil, lasagnes d'aubergines, cuisine thaï et japonaise (sashimi).



Curry de poisson

Loup grillé au fenouil

Petits légumes farcis

sashimi



Cinsaut (30%), Grenache (30%), Syrah (20%), Mourvèdre (20%)



40 ans sol mica-schistes



2 à 3 ans



8 à 10 °C



Macération pelliculaire à froid et pressurage direct.



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



75 cl, 50 cl, 150 cl, 300 cl.

