



CHÂTEAU LES VALENTINES

AOP Côtes de Provence

ROUGE 2016

TERROIR, EPICES ET MINÉRALITÉ

Au Château Les Valentines nous avons toujours privilégié l'élaboration de grands rouges de Provence. La diversité des cépages vinifiés et la force du terroir donnent des rouges complexes, à la matière étoffée, associée à une palette aromatique dominée par les épices.

En bordure littorale de l'Appellation Côtes de Provence, le climat très particulier (soleil, mistral et influence de la mer) permet chaque année une grande régularité des millésimes, qui au fil des ans ont appris à faire parler un terroir exceptionnel.

Notes de dégustation : Château Les Valentines Rouge 2014 dévoile un nez frais et droit aux notes aromatiques de violette, réglisse et crème de cassis. En bouche les notes grillées apportent de la complexité à un vin où dominant les herbes sèches, le romarin, la garrigue et les fruits bien mûrs. Tanins bien enrobés, portés par une belle minéralité. Un rouge emblématique du terroir de la Provence, qu'il est possible de découvrir jeune sur sa gourmandise ou de laisser se patiner en cave pendant 7 à 10 ans.

Accords mets et vins: Joue de boeuf en daube, gigot d'agneau de 7h, gibier...



Curry de boeuf



Rosbeef au gros sel



Côtes d'agneau grillées au thym



Grenache (20%), Syrah (20%), Mourvèdre (20%), Cabernet Sauvignon (20%), Carignan (20%)



60 ans



7 à 10 ans



18 à 20°C



Les raisins sont vinifiés et élevés en cuves tronconiques de chêne de 80 hl et en barriques bourguignonnes de 228 litres en provenance des forêts de l'Allier.



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



50 cl, 75 cl, 150 cl,