



CHÂTEAU LES VALENTINES

AOP Côtes de Provence La Londe

ROSÉ 2019

GRAND VIN DE GASTRONOMIE

En 2008, l'INAO reconnaît le caractère exceptionnel du climat, du terroir et du savoir-faire des vignerons des environs de La Londe-les-Maures dans le Var, et consacre l'excellence de la production en surclassant en Appellation "Côtes de Provence La Londe" les plus belles parcelles de vignes de la bande littorale, qui s'étire de la Presqu'île de Giens au Cap de Brégançon.

Le Mistral et la sécheresse, les colluvions anciennes et les schistes primaires, des cépages adaptés et beaucoup d'enthousiasme ont permis au Château Les Valentines de vinifier "Le Grand Huit" sa tête de cuvée "AOP côtes de Provence La Londe", dont la précision, la minéralité et les épices douces sauront vous convaincre de la légitimité de notre démarche collective.

Notes de dégustation: Robe saumonée soutenue. Joli nez pur élégant. Pointe aïrelle, notes fumées minérales. Grand équilibre, net, fin, corsé, ample, du gras, plein, bien typé. Epices douces. Finale longue tendue et enrobée sur minéralité salée soyeuse.

Accords mets et vins: A déguster avec une brouillade d'oursins ou un filet de rouget poêlé avec son risotto à l'encre de seiche.




Crevettes au basilic frais



Filet de rouget grillé



Volaille à la crème


 Cinsaut (50%),
Mourvèdre (50%)

 60 ans


 3 à 4 ans

 12°C

 Macération pelliculaire à froid

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



 75 cl