



CHÂTEAU  
*les Valentines*

CÔTES DE PROVENCE

Le Caprice de Clémentine  
AOP Côtes de Provence  
Rosé 2020



**91**  
POINTS

Doucement texturé avec des fruits rouges, c'est un vin plein. Un mélange équilibré de Cinsault et de Grenache, il offre des touches de poivre et une riche acidité. A consommer maintenant et idéal à partir de fin 2021.

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

Assemblage 50-50 de Cinsault et Grenache, le Côtes de Provence Rosé 2020 Le Caprice de Clémentine est mis en bouteille au domaine mais pas sous le nom du château. Rosé pâle et cuivré, il offre des parfums de pierre concassée et d'épices séchées, ainsi que des notes de pêche, de fraise des Alpes et d'agrumes. Mi-corsé, charnu et généreux, il est facile à boire, car il finit avec l'acidité nécessaire à l'équilibre et au rafraîchissement.

Partager un moment de bonheur ensoleillé avec le Caprice de Clémentine, se laisser séduire par son charme méditerranéen fait de fraîcheur et de douceur. Clair et limpide à l'œil, beaucoup de fruits et une belle acidité d'un grand castorier. Elaborés à partir des cépages traditionnels de la Provence, nos vins de Clémentine ont l'écant du mistral et le tempérament du sud. Éléants, avec une finesse, robe délicate et brillante, nez floral, fin et persévérant, ils sont doux, onctueux et parfumés.

CÔTES DE PROVENCE 2020