



CHÂTEAU LES VALENTINES

AOP Côtes de Provence La Londe

BLANC 2020

GRAND VIN DE GASTRONOMIE

Le Grand Huit Blanc du Château Les Valentines est une cuvée confidentielle de 1000 bouteilles, issue d'une fermentation pelliculaire à froid de vieux ceps d'Ugni Blanc de plus de 100 ans et de jeunes Clairettes et Vermentino cueillis à point. Cet assemblage est partiellement élevé sur lies fines de 18 mois en barrique bourguignonne de 228 litres en chêne grains fins de la forêt de l'Allier.

Notes de dégustation: Noix, coing, poire, puissant, confit, plein



Tarama d'oursins



Huîtres



Volaille fermière rôtie



Vermentino (50%), Ugni Blanc (30%) & Clairette (20%)



Macération pelliculaire à froid & élevage en barrique bourguignonne



Jeunes vignes
Ugni Blanc: 100 ans



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



3 à 4 ans



8 à 10°C



75 cl