



CHÂTEAU LES VALENTINES

AOP Côtes de Provence La Londe

ROSÉ 2023

ÉPICES & MINÉRALITÉ

Fin et délicat, le Château Les Valentines Rosé est la cuvée emblématique du domaine. Son assemblage complexe allié à la force du terroir lui apporte équilibre et caractère avec une pointe minérale sapide ainsi qu'une allonge franche et délicate.

Robe : Pâle aux reflets roses saumonés

Nez : Frais et aérien aux notes d'airelles, de poivre rose et d'épices fraîches

Arômes : Notes d'agrumes, de fruits exotiques et d'anis étoilé

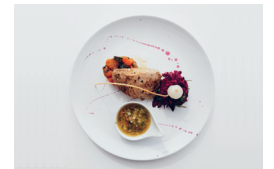
Accords mets et vins : Légumes farcis, poisson, cuisine asiatique, salades de saison, desserts fruités



Poivrons farcis



Ceviche de thon



Filet de veau



Cinsault (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 pressage direct



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



50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl & 600 cl

