



LE GRAND HUIT

AOP Côtes de Provence La Londe

BLANC 2023

GASTRONOMIE

Sophistiqué et profond, le Grand Huit Blanc est l'incontournable du Château Les Valentines. D'une grande maturité, ce blanc gastronomique révèle beaucoup de rondeur sur un boisé fondu subtil.

Robe : Dorée aux reflets cuivrés

Nez : Délicatement boisé aux notes d'huile de citron et de safran

Arômes : Notes parfumées de coing épicé

Accords mets et vins : Plateau de fromages, plateau de fruits de mer, viandes roties, poissons en sauce, risotto crémeux



Risotto aux poireaux



Foie gras poêlé



Pétoncles pochées



Rolle (50%), Ugni Blanc (30%),
Clairette (20%)



Jeunes vignes et Ugni
Blanc de 100 ans
Sol mica-schistes



3 à 4 ans



8 à 10°C



Macération pelliculaire à
froid & élevage en barrique
bourguignonne



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



75 cl

