

Château La Valetanne Côtes de Provence La Londe "Vieilles Vignes" rouge 2014



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Lucie Jolivet (VALETANNE)

Millésime: 2014

Appellation: Côtes de Provence La Londe

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Vieilles Vignes

Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

Un très beau vin de Provence, à l'opulence aromatique et au toucher de bouche très soyeux. Médaille de bronze à Mâcon... et livré régulièrement à l'ambassade de France au Vatican ! Beau vin du sud adapté à la gastronomie locale...

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHATEAU LA VALETANNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Château La Valetanne Côtes de Provence La Londe "Vieilles Vignes" rouge 2014

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *"Les cuvées Vieilles Vignes sont particulièrement réussies dans les trois couleurs"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir :

Lieu : La Londe les Maures (83)

Sol : Argilo-calcaire et argilo-silicieux

Cépages : Mourvèdre, Syrah.

Vendanges : La majorité des raisins est vendangée manuellement à maturité optimale.

Peu après la cueillette, le raisin passe par un égrappoir qui sépare les baies des rafles où il est immédiatement refroidi. Les vignes, les pieds, les raisins et le moment précis de la vendange sont méticuleusement suivis par notre oenologue, Jérôme Constantin, de manière à optimiser constamment la production et à obtenir la qualité la meilleure.

Vinification : Le jus des différents cépages sont conservés séparément jusqu'au mois de décembre où le travail d'assemblage du vin de l'année commence.

La mise en bouteille du rouge se fait en été, après 18 mois d'élevage en barriques, neuves pour 25%.

Appellation : AOP Côtes de Provence La Londe.

Rendement : 33 hl/hectare. (4000 bouteilles produites)

Température de service : Servir chambré, 15 à 16 degrés.

Dégustation :

Oeil : Belle robe rouge-violet.

Nez : Nez d'une grande complexité aromatique aux arômes de fruits rouges. Quelques notes florales et épicées.

Bouche : Bouche franche et soyeuse. Bel équilibre qui allie fraîcheur et rondeur.

Température de service : Servir chambré (18°C).