

Château La Valetanne Côtes de Provence La Londe "Larmes de Valetanne" rosé 2016



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Lucie Jolivet (VALETANNE)

Millésime: 2016

Appellation: Côtes de Provence La Londe

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Larmes de Valetanne

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Rare : élu "**Coup de Coeur**" au **Guide Hachette 2017** ! Cette grande cuvée de gastronomie (à déguster en été comme en hiver) est élaborée avec les meilleurs raisins du domaine. Son appellation élitiste "La Londe" regroupe ce qui se fait de mieux alentours : seulement 23 domaines l'ont obtenue depuis 2008.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU LA VALETANNE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château La Valetanne La Londe "Larmes de Valetanne" 2016 :

Le Guide Hachette des Rosés 2017-2018 : Coup de coeur Hachette ** : *Larmes - Le nom de cette cuvée, née du grenache (60%) et du cinsault, avec une goutte de mourvèdre, évoque le*

gras, l'onctuosité du vin. De fait, ce rosé pastel aux reflets violines séduit par sa puissance. Puissance - alliée à la finesse - de son nez de framboise et de pamplemousse.

Puissance et ampleur de sa bouche, de l'attaque à la finale. Ajoutez un fruit persistant et frais, aux nuances d'agrumes, et un remarquable équilibre entre rondeur et fraîcheur acidulé : le jury est conquis.

Apogée 2017-2018

Accord Mets et vins : Daurade à la thaï

Fiche technique rédigée par le domaine :

MISE EN BOUTEILLE : Au Château

TERRAOR :

- Lieu :La Londe les Maures (83)
- Sol :Argilo-calcaire et argilo-silicieux

CEPAGES :

- Mourvèdre
- Cinsault
- Grenache

PRODUCTION :

- Rendement :30 hl/ha
- Superficie :1,4 ha
- Vinification Vendange manuelle, pressurage à froid
- Elevage :En cuve

DEGUSTATION :

- Oeil : Robe pâle brillante.
- Nez : Finesse arôme de pêche de vigne d'abricot de pamplemousse..
- Bouche :Bouche aromatique et équilibrée. Vif et minéral

TEMPERATURE DE SERVICE : Servir frais (8°C).

ALLIANCE METS-VINS : Vin de gastronomie. Il accompagne de préférence la cuisine méditerranéenne. Il se mariera très bien avec un Gigot d'agneau.

PALMARES :

- Médaille d'Or aux concours Agricole de Paris 2016

- Médaille d'Or au concours de Mâcon 2016