

Château La Valetanne Côtes de Provence "Vieilles Vignes" blanc sec 2016



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Lucie Jolivet (VALETANNE)

Millésime: 2016

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Vieilles Vignes

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description brève du produit :

Un blanc de Provence Haut de gamme. Une bouche ample et fine ainsi qu'une très belle tension se marieront parfaitement avec des poissons et des fruits de mer ou à l'apéritif.

Description du produit :

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

MISE EN BOUTEILLE : Au Château

TERROIR :

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

CEPAGES : Rolle (ou Vermentino)

PRODUCTION :

- Rendement : 33 hl/ha
- Superficie : 14 ha
- Vinification : Vendange manuelle
- Elevage : Vinification et élevage en barrique (12 mois)

DEGUSTATION :

- oeil : Belle robe dorée cristalline.
- Nez : Nez d'une grande complexité aux arômes de fruits frais. Quelques notes florales et épicées.
- Bouche : Bouche franche et soyeuse. Bel équilibre qui allie fraîcheur et rondeur. L'élevage sous bois apporte de la consistance sans pour autant alourdir le vin.

TEMPERATURE DE SERVICE: vous pouvez le déguster frais bien sûr, mais l'oenologue du domaine propose aussi d'essayer de le servir chambré (16°C) pour bénéficier de sa complexité...
A vous de voir !

ALLIANCE METS-VINS : Se marie avec du poisson et des fruits de mer tels que le loup, le cabillaud, les huîtres ou les oursins.