

# 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 CUVEES EN STOCK**

## Fiche technique rédigée par le domaine :

**MISE EN BOUTEILLE :** Au Château

## **TERRAIN :**

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

**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.