Château La Valetanne Côtes de Provence "Vieilles Vignes" rosé 2017

Prix du produit :

35,10 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Lucie Jolivet (VALETANNE)
Millésime: 2017
Appellation: Côtes de Provence
Couleur: rosé
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Cuvée: Vieilles Vignes
Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

En Provence, l'immense réussite du **millésime 2017** se confirme après la mise en bouteilles ! Malheureusement les volumes ne sont pas toujours au rendez-vous, mais ce ne sera un problème qu'en fin d'été !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château La Valetanne Côtes de Provence "Vieilles Vignes" rosé 2017 :

Notre présentation de cette belle cuvée :

La cuvée **Vieilles Vignes 2017** est un rosé issu de l'assemblage très classique des cépages

grenache et cinsault, avec la particularité de rendements très faibles : 35 hl/ha, ce qui est ridicule comparé à d'autres Côtes de Provence, où on peut bénéficier de l'appellation jusqu'à 55 hl/ha.

La robe est limpide et brillante, couleur saumon très clair. Les arômes sont très fruités et floraux, et l'attaque est douce mais bien nerveuse, sans excès d'acidité. Une superbe présence en bouche et une longue finale permettent à ce vin, servi frais (8-10°C), d'accompagner sans complexe tous les repas, qu'ils soient d'été ou d'hiver, de l'apéritif au dessert. Un vin très équilibré qui affiche 12,5° sur l'étiquette, ce qui est très raisonnable pour cette latitude.

C'est aussi un **vin bio** certifié par Ecocert. Entre autres promesses afférentes, l'usage des **sulfites quasi nul** garantit des **lendemains sans surprise**. Un atout non négligeable, qui n'est pourtant pas mis en avant au Ritz, à Matignon ou à l'ambassade de France au Vatican où il est servi ;-)

Pour être complet sur ce rosé, précisons que vous avez l'assurance que votre vin **ne sera pas bouchonné**, car il est doté d'un bouchon spécialement traité que les professionnels connaissent bien: *Diam*. Il s'agit d'un brevet développé avec le CEA (Commissariat à l'Energie Atomique) qui, grâce à du CO2 poussé à l'état "supercritique", va "laver" le liège des ses composés potentiellement atteints par les haloanisoles ou les halophénols. Pour simplifier, dans le monde du vin, pour le goût de bouchon, on parle de la principale molécule fautive, "le TCA" (pour *2-4-6 trichloroanisole*). Si vous êtes curieux, suivez le process de traitement schématisé **en cliquant ici**