

Château La Valetanne Côtes de Provence-La Londe "Vieilles Vignes" blanc sec 2018



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Lucie Jolivet (VALETANNE)

Millésime: 2018

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: rolle (vermentino)

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Un blanc de Provence Haut de gamme de l'appellation confidentielle "La Londe" reconnue pour sa finesse. Une bouche ample et fine ainsi qu'une très belle tension se marieront parfaitement avec des poissons et des fruits de mer, à l'apéritif ou avec des fromages frais.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château La Valetanne Côtes de Provence-La Londe "Vieilles Vignes" blanc sec 2018

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. L'élevage sur lies en barriques de 400l,

a donné du corps et de l'ampleur à cette cuvée. Fraîche, fine salinité, et une tension intrinsèque confèrent un aplomb intéressant à ce blanc qui allie habilement plaisir et table. Fourchette d'apogée : 2019 -2026.

Fiche technique rédigée par le domaine :

MISE EN BOUTEILLE : Au Château

TERRAOR :

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

CEPAGE : 100% 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 blanche dorée.
- Nez : Nez d'une grande complexité aromatique. Avec quelques notes florales et épicées.
- Bouche : Bouche franche et soyeuse. Le minéral et le gras reprennent leurs droits en bouche, ils commencent à monter en puissance. Allonge salée.

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. 12,5% Vol.