Château La Valetanne Côtes de Provence "Vieilles Vignes" rosé 2019

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Lucie Jolivet (VALETANNE)
Millésime: 2019
Appellation: Côtes de Provence
Couleur: rosé
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Vieilles Vignes
Cépage dominant: cinsault
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Château La Valetanne Côtes de Provence "Vieilles Vignes" rosé 2019

AUSSI DISPONIBLE EN MAGNUMS

Notre présentation de cette belle cuvée :

La cuvée **Vieilles Vignes 2019** 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**

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine :

MISE EN BOUTEILLE : Au Château

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

CEPAGES :Mourvèdre, cinsault, grenache

PRODUCTION :
Rendement :33 hl/ha
Superficie :14 ha
Vinification :Vendange nocturne, pressurage à froid
Elevage :En cuve

DEGUSTATION :
Œil :Robe légère et saumonée.
Nez :Dévoile un bouquet frais et plein de fruit.
Bouche :Généreusement fruité se révèle à la fois délicate, soyeuse et très dense.

TEMPERATURE DE SERVICE : Servir frais (8°C)

ALLIANCE METS-VINS : Idéal de l’apéritif au dessert. Ce rosé accompagnera parfaitement les

plateaux de fruits de mer, les poissons grillés, les calamars farcis et anchoïades. 12,5%Vol.

Description brève du produit :

La très belle réussite du **millésime 2019** se confirme après la mise en bouteilles. Un rosé bio de Provence irréprochable à la production confidentielle (14 ha seulement) devenu incontournable ! La très faible quantité de sulfites promet des lendemains sans surprises...