

# Château La Valetanne Côtes de Provence "Larmes de Valetanne" rouge 2018



Prix du produit :

**126,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Lucie Jolivet (VALETANNE)

Millésime: 2018

Appellation: Côtes de Provence La Londe

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Larmes de Valetanne

Cépage dominant: mourvèdre

**Description brève du produit :**

La cuvée de prestige du Château, bio, issue des meilleurs raisins et vinifiée en fûts de chêne avec soin. Appellation la plus prestigieuse de la région : Côtes de Provence La Londe. 1200 bouteilles produites seulement, numérotées et présentées dans un élégant flacon fin et allongé. A point en 2022, et pour quelques années supplémentaires !

**Description du produit :**

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

**Château La Valetanne Côtes de Provence "Larmes de Valetanne" rouge 2018**

**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, Syrah

**PRODUCTION :**

1200 bouteilles numérotées

Rendement :30 hl/ha

Superficie :0,2 ha

Vendange manuelle

Elevage :En barriques de 400 litres

**DEGUSTATION :**

Nous vous présentons cette cuvée exceptionnelle, issue d'une rigoureuse sélection de seulement 1200 bouteilles.

Chacune de ces bouteilles est numérotée afin de marquer sa singularité.

Les Larmes rouge, auront vieillies 12 mois en fûts de chêne avant d'être mises en bouteilles. Elles possèdent un nez d'une grande finesse aux arômes de fruits rouges et aux notes taostées. En bouche vous trouverez une sensation franche et soyeuse révélant sont bel équilibre qui allie à la fois fraîcheur et rondeur.

**TEMPERATURE DE SERVICE :**

Servir chambre (14°C).