

Château La Valetanne Côtes de Provence "Vieilles Vignes" rosé 2024



CHATEAU LA VALETANNE

Prix du produit :

81,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Damien Pagès (Valetanne)

Millésime: 2024

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

92/100 Le Figaro. Le grand classique de notre sélection depuis la création de Vignerons d'Exception en 2013. Il ne nous déçoit jamais ! 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... Il fait partie de la désormais "petite famille des **artisans vignerons**", par oppositions aux "grandes marques marketing mondiales" qui ont vu le jour ces dernières années.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHATEAU LA VALETANNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château La Valetanne Côtes de Provence "Vieilles Vignes" rosé 2024

Le Figaro (juin 2025) : **92/100**. *Des écorces d'agrumes séchés se distinguent au nez, avec quelques effluves de pêche blanche bien juteuse et une pointe de rose. La bouche est pleine, rafraîchissante, avec des arômes dominés par les fruits rouges.*

Notre présentation de cette belle cuvée :

La cuvée **Vieilles Vignes 2024** est un rosé issu de l'assemblage très classique des cépages grenache et cinsault, avec la particularité de rendements très faibles : 42 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 13° 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*).

Fiche technique du 2024 rédigée par le domaine :

MISE EN BOUTEILLE : Au Château

TERROIR : Sélection parcellaire : Schiste, micaschiste et éclats de silex et peu d'argile.

CEPAGES : Principalement Grenache, Cinsault (et Mourvèdre 5%)

NOTE DE DÉGUSTATION :

Œil : *Avec sa robe saumonée aux reflets argentés, ce vin attire immédiatement le regard.*

Nez : *Subtil et élégant, mêlant des arômes d'agrumes frais, de peau d'agrumes, et*

une touche florale d'aubépine.

Bouche : Une attaque fraîche et délicate, rehaussée par une minéralité saline et une belle ligne de fraîcheur. La finale, persistante, s'épanouit sur des notes de rose.

ALCOOL : Vol.13%

VINIFICATION : Refroidissement de la vendange, macération pelliculaire à froid, fermentation thermorégulée en cuves, élevage sur lies fines, puis collage et filtration avant mise en bouteille.

Certification biologique