

# Château La Valetanne Côtes de Provence La Londe "Odéliane" rosé 2025



Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Damien Pagès (Valetanne)

Millésime: 2025

Appellation: Côtes de Provence La Londe

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

La grande cuvée du domaine, dans la fameuse AOP "La Londe", sans doute la plus recherchée de la région. Superbe bouteille: belle esthétique et surtout belle finesse en 2025, en BIO comme toujours avec La Valetanne.

**Description du produit :**

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

---

**Château La Valetanne Côtes de Provence La Londe "Odéliane" rosé 2025 :**

**Fiche technique du 2025 rédigée par le domaine :**

**MISE EN BOUTEILLE :** Au Château

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

**CEPAGES :** Grenache (40%), Cinsault (40%), Mourvèdre (20%)

**NOTE DE DÉGUSTATION :**

*Œil : Belle robe rose saumonée aux reflets argentés.*

*Nez : Élégant, des notes de peaux d'agrumes, avec des touches délicates de noyaux de pêche et d'abricot.*

*Bouche : Le vin présente une belle structure en finesse, mêlant volume et rondeur. Une pointe de poivre blanc et des nuances salines et iodées, tandis que le mourvèdre apporte une ossature solide et un bon équilibre. La finale, avec un léger menthol sauvage qui accompagne cette belle structure délicate.*

**ALCOOL :** Vol.13,5%

**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**

Si vous aimez les vins du Château La Valetanne, vous pourriez apprécier certainement ceux du [Château Du Cerf](#)