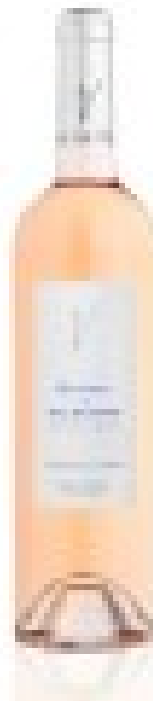


# Château La Valetanne Côtes de Provence "Vieilles Vignes" rosé 2016



Prix du produit :

**72,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Lucie Jolivet (VALETANNE)

Millésime: 2016

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Vieilles Vignes

Guide Hachette: \*\* (remarquable)

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU CHÂTEAU LA VALETANNE**

Commentaires sur ce

**Château La Valetanne Côtes de Provence "Vieilles Vignes" rosé 2016 :**

**Le Guide Hachette des rosés 2017-2018 : 2\*/3.** *Cinq cépages contribuent à cette cuvée à la robe étincelante, au nez très floral, nuancé de notes d'agrumes et de bonbon acidulé. La bouche à la fois suave et fraîche suit la même ligne aromatique, et laisse une impression de subtilité et d'harmonie. Proche du coup de coeur.*

*Apogée 2017-2018.*

*Accord mets et vins : salade de fruits rouges*

**Récompenses pour ce Côtes de Provence Vieilles Vignes rosé 2016 :**

- Concours Général Agricole de Paris 2017 : **Médaille d'argent**
- Concours des vins de Provence 2017 : **Médaille d'argent**

## Le Point

### Notre présentation de cette belle cuvée :

La cuvée **Vieilles Vignes 2016** 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**

### Description brève du produit :

**Médaille d'argent** au Concours Général Agricole de Paris 2017, vendu 12 € au domaine.