

# Château Les Valentines Rosé

**Millésime** : 2019

**Région et Appellation** : Provence - AOC Côtes de Provence

**Cépages** : 30% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 30% Cinsault

**Vinification** : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés par pressurage direct. Une macération pelliculaire à froid est effectuée pour extraire tout le potentiel aromatique.

**Elevage** : En cuve inox.

**Accords mets et vins** : Evidemment cette cuvée est idéal pour être servie à l'apéritif et de quelques tapas. On peut l'imaginer sur un curry de poissons ou un Loup de Mer grillé, fenouil et anis. Pour des accords plus locaux, il peut être accompagné de petits farcis de légumes ou des lasagnes d'aubergines et ricotta.

**Notation** : -

