

Château Les Valentines Rouge

Millésime : 2015

Région et Appellation : Provence - AOC Côtes de Provence rouge

Cépages : 20% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Cabernet Sauvignon et 20% de vieux Carignan âgés de 100 ans.

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en cuve tronconique de chêne de 80 hl. Extraction douce par pigeage journalier.

Elevage : En barrique de chêne des forêts de l'Allier.

Accords mets et vins : Il y a toujours beaucoup de fraîcheur dans un rouge de Provence, on peut largement l'imaginer avec des joues de Bœufs confites de 5 heures, jus au vin rouge et gnocchis à la farine de noisette ou un tartare de Veau, tomates séchées, thym et Burrata crémeuse. Enfin on pourra l'accompagner d'un dessert au chocolat, par exemple une coque au chocolat noir Arriba (Equateur), insert framboise et tuile de pralin.

Notation : -

