



## Elégance & Minéralité



Il est loin le temps où ce domaine, apparu aux premières heures du XX<sup>e</sup> siècle, apportait sa vendange à la coopérative. En 1997, Gilles Pons a ouvert un nouveau chapitre à son histoire et l'a inscrit dans la tradition familiale en le baptisant du nom de ses enfants, Valentin et Clémentine.

Au Château Les Valentines nous vinifions des rosés fins et délicats tels que nous aimons les boire en toute saison, de l'apéritif au dessert.

Très régulièrement le terroir prend le pas sur les cépages, l'environnement de garrigue et pinède colore nos rosés d'arômes de fenouil, d'anis et d'herbes sèches.

Cépages: Cinsaut 50%, grenache 30%, Syrah 10%, Mourvèdre 10%.

Sol: Mica-schistes

Vinification: Macération pelliculaire à froid et pressurage direct.

### Notes de dégustation:

Robe pale reflets gris, joli nez pur aérien, frais, pointe de fenouil, aïrelles, grenade, bel équilibre, net, de la finesse, du plein et du gras pour 2013, bien typé, notes finement épicées, finale tendue et enrobée sur pointe minérale salée, sapide, belles pureté et fraîcheur, joli vin.

Accords mets et vins: Filet de rouget poêlé et son risotto à l'encre de seiche, Curry de poisson, grandes salades de saison, petits farcis, loup grillé au fenouil, lasagnes d'aubergines, et toutes les cuisines exotiques: tagines, cuisine thai et japonaise (sashimi).

■ âge moyen des vignes: 40 ans.

Centilisations disponibles:

75 cl, 50 cl, 150 cl, 300 cl

Château Les Valentines  
83250 La Londe-les-Maures France  
www.lesvalentines.com  
contact@lesvalentines.com  
+33(0)4 94 15 95 50

