

Château les Valentines

Côtes de Provence Caprice de Clementine



Zona:	La Londe les Maures - Provence
Vitigno:	70% Grenache – 30% Cinsault
Esposizione:	Sud
Vendemmia:	Meccanica
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	a temperatura controllata
Gradazione alcolica:	12,5°
Temperatura di servizio:	10°-12°
Solfiti totali:	71 mg/L



La quintessenza della Provenza: il rosé, espressione massima dei profumi di mare, lavanda, mimose e macchia mediterranea. Bel colore salmone cristallino, chiaro e limpido, con riflessi malva luminosi.

Al naso è fresco ed espressivo con sentori di frutti rossi e spezie, rosmarino e lavanda.

L'attacco al palato è franco, setoso, con finale sui frutti rossi e le spezie, untuoso e profumato.



Abbinamenti

Perfetto come aperitivo con paté di olive o acciughe, ottimo a tutto pasto, ben si abbinerà a grigliate di pesce, frutti di mare, gazpacho, ratatouille, tartare di tonno e alle cucine esotiche, thai, sushi.



- Wine Enthusiast 2011: 88/100
- Wine Enthusiast 2012: 89/100
- Wine Challenge New York 2012: 93/100
- Wine Enthusiast 2013: 87/100
- Wine Challenge New York 2013: 91/100
- Wine Challenge New York 2014: 90/100
- Gilbert & Gaillard 2016: **Oro**
- Wine Enthusiast 2016: 87/100
- Decanter World Wine Awards 2016: Bronzo
- Veritage Miami 2016: Argento
- Guida Hachette Rosé 2016/17: 1 citazione



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**