



## **CHARMENTIN 2022**

Dénomination du vin : **VALERIOLE – CHARMENTIN**  
IGP Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : blanc

Cépages : Chardonnay 10% / Vermentino 90% (Rolle)

Degré : 12.5%vol

### **Agriculture Biologique**

Sol : terre calcaire, d'argile, de sable et de limon déposés par le Rhône

Vendange : nocturne

Vinification : macération pelliculaire au pressoir, maîtrise des températures durant la fermentation. Petit élevage sur lies puis assemblage.

Bouteille : bordelaise Caractère

Bouchon : 44 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets verts.

Le nez est frais, citronné, porté sur les agrumes.

La bouche est fraîche en attaque, le milieu de bouche est soyeux avec une aromatique fruitée, et sa longueur est portée par une salinité qui fait son originalité. Les arômes d'agrumes se retrouvent aussi en bouche et participent à la vivacité de cette cuvée.

Température de service : 10°

Alliance gastronomique : carpaccio de poisson à l'aneth, poissons grillés, huîtres, fruits de mer en général, apéritif.

Regard : *Un goût de Méditerranée, la fraîcheur du Charmentin, sa salinité qui évoque le bord de mer : des amis, un plateau d'huîtres camarguaises, un goût de vacances.*



---

Service commercial : Guilhem Journeau  
Portable : 06.78.29.32.14  
Tél : 04 90 97 10 41

**Patrick & Maxime MICHEL,**  
**vignerons**  
**Gageron – RD 36b**  
**13200 ARLES - CAMARGUE**

E.mail :  
[commercial@masdevaleriole.com](mailto:commercial@masdevaleriole.com)  
[www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)