



# CHARMENTIN *blanc* 2023



**Dénomination du vin :** Charmentin - Valériole  
IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** Rolle (*vermentino*) & Chardonnay

**Degré :** 12.5%vol

**Agriculture Biologique**

**Sol :** Calcaire, argile, sable & limon déposés par le Rhône

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** macération pelliculaire au pressoir, maîtrise des températures durant le fermentation, léger élevage sur lies et assemblage

**Bouteille :** 75cl Bordelaise "Caractère"

**Bouchon :** 44 x 24 DIAM

**Carton :** 6 bouteilles debout

**Dégustation :** Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est frais, citronné, accompagné de fruits à chair jaune et blanche mûrs. 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.

**Température de service :** 10°C

**Alliance gastronomique :** apéritif, poissons grillés, plateau de fruits de mer (huîtres de Camargue), carpaccio de poisson à l'aneth, plateau de fromage frais

*Regard : Charmentin sait jouer de ses atouts pour charmer et se rendre inoubliable : sa salinité, perceptible en fin de bouche, lui apporte fraîcheur et élégance ; il rappelle alors les doux souvenirs de vacances, où l'on dégustait des huîtres de Camargue, les pieds dans l'eau, en bord de mer, un verre de Charmentin à la main.*

Service Commercial :  
Guilhem Journeau  
06.78.29.32.14  
commercial@masdevaleriole.com

Patrick & Maxime Michel  
Vignerons  
Gageron - 13200 ARLES  
CAMARGUE - France

Site internet :  
www.masdevaleriole.com