



Valençay Blanc « Les Hauts Tailions »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Raisins cultivés dans une démarche écologique respectueuse de l'environnement. Rendement maîtrisé pour garantir la qualité des grappes.
- Vinification : Fermentation à température contrôlée pour préserver les arômes primaires.
- Élevage : Sur lie pendant 8 mois, permettant au vin de développer ses notes profondes et une belle texture en bouche

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune pâle aux reflets verts, éclatante de fraîcheur.
- Nez : Arômes floraux de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, avec une subtile note boisée.
- Bouche : Rond et ample, avec une belle vivacité. Arômes de fleurs de printemps et de fruits exotiques, complétés par une légère touche vanillée.

ACCORDS METS ET VIN

Ce Valençay blanc s'accommode parfaitement avec :

- Poissons en sauce (lotte, turbot, saumon)
- Charcuterie (rillons, jambonneau)
- Fromages frais (chèvre, brebis)

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Les sols sont principalement composés d'argiles et de calcaires, apportant minéralité et fraîcheur au vin.

APPELLATION

AOP Valençay

ASSEMBLAGE

90 % Sauvignon Blanc, 10 % Chardonnay

CARACTÈRE

Un vin blanc élégant et généreux, combinant la finesse florale du Sauvignon et la rondeur subtile du Chardonnay, avec une légère touche boisée.

CONSOMMATION

À boire dans les 2 à 3 ans après la mise en bouteille, pour savourer toute sa fraîcheur et sa complexité.

TYPES DE VERRE

Utiliser un verre à vin blanc avec un col légèrement ouvert pour permettre aux arômes de s'exprimer pleinement.