



« Valençay Blanc »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Cultivé dans une démarche respectueuse de l'environnement, avec un travail du sol favorisant la biodiversité et la santé des vignes.
- Vinification : Vinification à température contrôlée pour préserver les arômes frais et fruités. Les raisins sont pressés délicatement pour extraire les jus les plus purs.
- Élevage : Élevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines, favorisant l'expression du terroir et apportant une belle complexité aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune pâle avec des reflets dorés.
- Nez : Arômes de fleurs blanches et de fruits frais, avec une touche minérale et fumée.
- Bouche : Sec et rafraîchissant, avec une belle minéralité et des notes florales en finale.

ACCORDS METS ET VIN

Ce Valençay blanc s'accompagne parfaitement avec :

- Poissons grillés : Dorade, bar, ou tout poisson de mer.
- Crustacés : Huîtres, crevettes, ou homard.
- Asperges de Sologne : Un accord idéal qui met en valeur les saveurs du vin.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols argilo-calcaires, apportant minéralité et structure au vin, et favorisant la maturité des raisins.

APPELLATION

AOP Valençay

ASSEMBLAGE

Sauvignon à 100 %.

CARACTÈRE

Vin blanc sec, minéral, avec des arômes fumés caractéristiques des vins du Centre. Il offre une grande fraîcheur, avec une belle élégance.

CONSUMMATION

À déguster dans les 1 à 2 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier sa fraîcheur et ses arômes.

TYPES DE VERRE

Verre à vin blanc, légèrement évasé, pour concentrer les arômes floraux et minéraux.