



« Valençay Rouge »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques viticoles respectueuses de l'environnement, visant à préserver la biodiversité et la qualité du terroir.
- Vinification : Vinification traditionnelle avec éraflage, suivie d'une fermentation à température contrôlée pour préserver les arômes fruités.
- Élevage : L'élevage en fût de 3 à 4 mois permet d'apporter une touche boisée subtile tout en respectant les arômes fruités.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Rouge léger et brillant.
- Nez : Arômes de cerise, de framboise et une subtile note vanillée.
- Bouche : Chaud et souple, avec des tanins ronds et une belle fraîcheur. Les notes de cerise et de vanille se mêlent harmonieusement, offrant une expérience gustative agréable.

ACCORDS METS ET VIN

Ce Valençay rouge accompagne parfaitement :

- Viandes blanches : Poulet rôti, dinde ou veau.
- Grillades : Côtelettes d'agneau, brochettes ou viandes grillées.
- Gigot d'agneau : L'accord idéal pour sublimer les arômes du vin.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Les sols argileux et calcaires de la région offrent un excellent drainage et apportent une belle minéralité aux vins, tout en favorisant la maturité des raisins.

APPELLATION

AOP Valençay

ASSEMBLAGE

80 % Pinot Noir, 20 % Côt.

CARACTÈRE

Le Valençay rouge est un vin élégant, avec une robe légère et brillante. En bouche, il est chaud, souple et riche, avec des notes de cerise et de vanille, envoûtant par sa tendresse.

CONSUMMATION

À déguster dans les 3 à 5 ans suivant la mise en bouteille pour profiter de sa fraîcheur et de son fruité.

TYPES DE VERRE

Verre à vin rouge avec un col légèrement évasé pour permettre aux arômes de s'exprimer pleinement.