



« Valençay Rouge - Paradis »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, basées sur la culture raisonnée, visant à préserver la biodiversité du terroir.
- Vinification : Vinification traditionnelle avec éraflage, fermentation à température contrôlée pour préserver les arômes et les saveurs.
- Élevage : Élevage en cuve pendant 12 mois pour développer la complexité et la richesse aromatique du vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Rouge profond avec des reflets violacés.
- Nez : Arômes de violettes, de fruits rouges, avec des notes épicées.
- Bouche : Ronde et souple, aux tanins veloutés, offrant une belle harmonie en bouche et des arômes floraux et fruités.

ACCORDS METS ET VIN

Ce Valençay « Paradis » se marie parfaitement avec :

- Viandes rouges : Bœuf, agneau, ou canard.
- Gibier : Sanglier ou faisan, parfait pour des plats riches en saveurs.
- Plats épicés : Couscous ou curry, qui s'accordent bien avec la structure du vin.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols argilo-calcaires, qui apportent une belle minéralité et contribuent à l'équilibre du vin.

APPELLATION

AOP Valençay

ASSEMBLAGE

Côt et Pinot Noir à parts égales.

CARACTÈRE

Le Valençay « Paradis » se caractérise par un vin rond, souple et harmonieux, avec des tanins veloutés et des arômes de violettes des bois.

CONSUMMATION

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

TYPES DE VERRE

Verre à vin rouge avec une forme large pour permettre aux arômes de se développer pleinement.