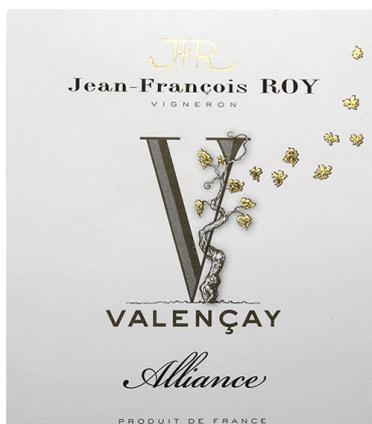


VINS DU VAL DE LOIRE

Jean - François ROY Vigneron

AOC Valençay Rouge **Alliance**



**Sous Sol** :Argile –tuffeau

**Terroir** :Perruche Pierres et limons

**Cépages** : Pinot Noir 60 % , Gamay 30 %,Malbec 10 %

**Méthode de vinification** : Les grappes sont ramassées à la main en caisse et placées dans la cuve et gardées sous contrôle de température à 25 ° C pendant une période de 21 jours  
Les trois cépages sont assemblés avant fermentation . Un passage en fûts de chêne s'effectue pendant 10 mois

**Œil** :Rouge brique

**Nez** : Vanille ,Fruit Rouges ,et grillé

**Bouche** : Soyeux et élégant les tanins sont souples Vin rouge léger accompagnant les viandes blanches et les viandes rouges grillées ainsi que les fromages de chèvre.  
A servir entre 15 °C et 18 °C

3 RUE DES ACACIAS 36600 LYE France

Tél : 00 33 02 54 41 00 39 Fax : 00 33 02 54 41 06 89