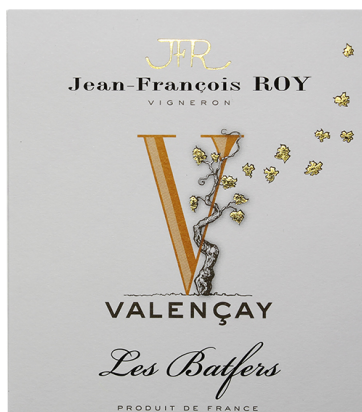


VINS DU VAL DE LOIRE
Jean-François ROY
AOC Valençay Blanc Les BATFERS



Sous Sol :Calcaire

Terroir :Argile à Silex

Cépages : Sauvignon Blanc 70% et Sauvignon Rose 30%

Ramassés sur vieilles vignes et en sur maturation pour en extraire la qualité des raisins

Méthode de vinification : Maintien en basse température pour favoriser l'expression les arômes du raisin.

Œil : jaune pâle, limpide aux brillants reflets verts

Nez : intensité de fruits exotiques, fleurs blanches

Bouche : souple et rond on retrouve le coté fruité et la finale se fait sur le minéral il en reste classé dans les vins secs.

Conseil de dégustation : il est à servir frais 12 ° C, il se déguste à l'apéritif et accompagne les poissons mais ainsi les fromages de chèvre .

3 RUE DES ACACIAS 36600 LYE France

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