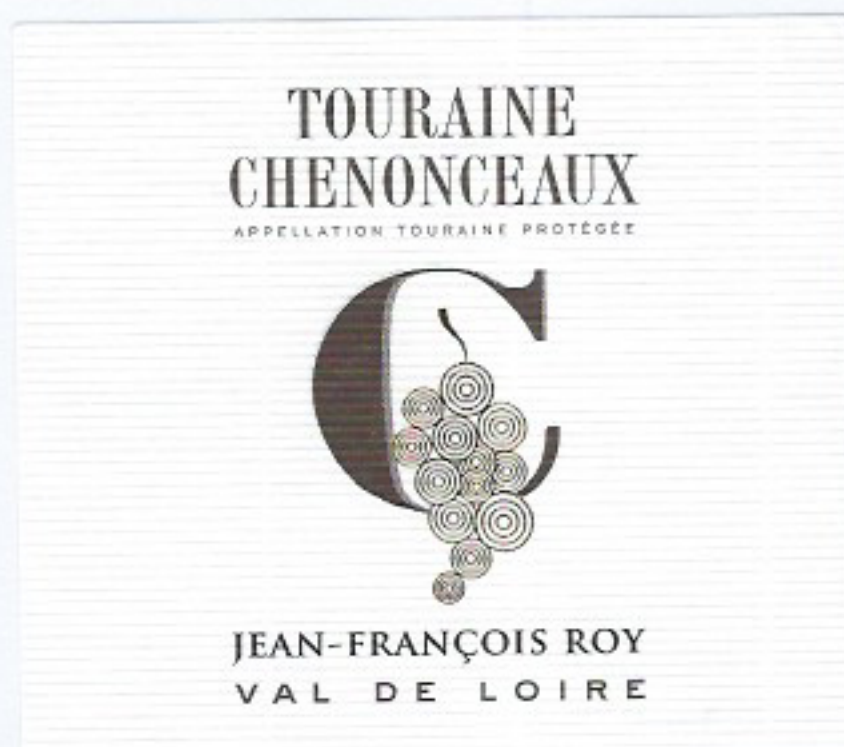


Vins du Val de Loire

Valençay  EARL Jean-François ROY  Touraine
Vigneron

AOP TOURAINE CHENONCEAUX



Terroir : Argile à Silex

Superficie : 3 Hectares

Situation exclusive sur des terroirs d'au moins 5% de pentes sur les premières côtes de la vallée du Cher.

Cépage : Sauvignon Blanc

Méthode de vinification : Macération pelliculaire puis pressurage dans un pressoir pneumatique .

Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 8 mois en cuve inox pour acquérir sa plénitude .

Œil : Robe jaune or pâle et brillante

Nez : Fines notes de fruits blancs mûrs ,tels que la poire ,l'abricot ,fruit de la passion.

Bouche : Vin gras ,ample ,et souple exprime des notes briochées et toastées , mais garde sa fraîcheur.

Conseils de dégustation : Il sublimerait les noix de St Jacques ,les poissons de Loire et les viandes blanches .

Servir entre 10 et 12°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

3 rue des Acacias 36600 LYE France
Tél : +33 (0)2 54 41 00 39
Email : jeanfrancois.roy@wanadoo.fr

Siret 82004091300015
TVA : FR21820040913
IBAN FR76 1440 6023 1090 0065 7766 047 AGRIFRPP844