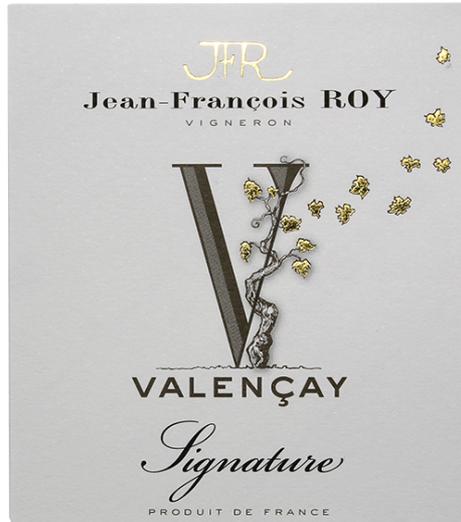


# VINS DE VALENCAY

JEAN FRANCOIS ROY

## A O C VALENCAY ROUGE



**SOUS SOL** : argile –tuffeau

**TERROIR** :perruche pierres et limons

**Superficie** : 6 Hectares

**CEPAGES** :gamay 50% pinot noir 35% côt 15%

**Méthode de vinification** :Mise en cuve dès le ramassage du raisin , surveillance des températures en cuve thermo - régulée , fermentation de 6 à 8 jours. Assemblage en cuve des trois cépages après fermentation. Elevage en cuve 6 à 8 mois pour un mariage harmonieux.

**ŒIL** : rouge vif avec des reflets brillants

**NEZ** :fruits rouges

**BOUCHE** : Vin rouge léger ,le gamay et le pinot noir apportent sa légèreté et son fruité tandis que le côt ,cépage de caractère, sert de lien à cette alliance.

**Conseils de dégustation** :Il est à servir frais entre 13°C et 14°C .Il accompagne les viandes blanches ,rouges grillées ou en sauces mais aussi sur les fromages.  
Pour une bonne conservation les bouteilles doivent être couchées dans un local frais et sombre pour une durée de 5 ans suivant les millésimes.

3 RUE DES ACACIAS

36600 LYE

France

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