

AOP VALENCAY EXPRESSION



Cépages : Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%



Terroir : Calcaire, Argile à Silex

Superficie : 1 ha



Vinification : Maintien en basse température pour favoriser l'expression des arômes du raisin

Elevage : en barrique d'acacias pendant 9 mois

Dégustation :



-Œil : Jaune pâle aux reflets dorés

-Nez : Grillé, fumé avec des senteurs d'acacias

-Bouche : Dès la mise en bouche ce vin souple et rond surprend par ses arômes de châtaignes



Accord mets et vins : Il accompagne agréablement les fruits de mer, les poissons en sauce ainsi que les fumés

Servir à 9°C



Potentiel de garde : 5 ans