

# AOP VALENÇAY

## LES BATFERS



**Cépages** : Sauvignon Blanc 70%, Sauvignon Rose 30%



**Terroir** : Calcaire, Argile à Silex

**Superficie** : 2 ha



**Vinification** : Ramassé sur vieilles vignes et en sur maturation pour en extraire la qualité des raisins. Maintien en basse température pour favoriser l'expression des arômes du raisin

**Elevage** : en cuve inox 6 mois sur lie fine

### **Dégustation** :



-Œil : Jaune pâle, limpide aux brillants reflets verts

-Nez : Intensité de fruits exotiques, fleurs blanches

-Bouche : Souple et rond, on retrouve le côté fruité et la finale se fait sur le minéral



**Accord mets et vins** : Il se déguste à l'apéritif et accompagne les poissons mais aussi les fromages de chèvre

**Servir** à 12°C



**Potentiel de garde** : 5 ans