

## AOP VALENÇAY SYMPHONIE



**Cépages** : Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%



**Terroir** : Calcaire, Argile à Silex

**Superficie** : 8 ha



**Vinification** : 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 d'agrumes avec des senteurs de fleurs d'acacias

-Bouche : Attaque franche, milieu de bouche souple, où l'on retrouve le pamplemousse et le citron, la finale se fait sur le végétal (feuillage) l'ensemble donne un vin blanc sec



**Accord mets et vins** : Il accompagne agréablement les fruits de mer, les poissons mais aussi les fromages de chèvre tel que le Valençay

**Servir** à 10°C



**Potentiel de garde** : 3 ans