

AOP VALENÇAY ROSÉ



Cépages : Pinot noir 60%, Gamay 30%, Malbec 10%



Terroir : Argile, Perruche

Superficie : 1 ha



Vinification : Extraction par pressurage pour un meilleur équilibre du vin. D'autre part vinification traditionnelle sous contrôle de basse température pour garder les arômes du raisin

Elevage : en cuve inox 5 mois

Dégustation :



-Œil : Couleur rose clair

-Nez : Fruité et minéral, il libère une odeur des fruits rouges

-Bouche : Fruité, souple et équilibré



Accord mets et vins : Il accompagne à merveille les charcuteries, les salades composées et viandes blanches. Une belle finesse pour un bon moment à partager entre amis

Servir entre 8 à 10°C



Potentiel de garde : 3 ans