

AOP VALENÇAY ALLIANCE



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



Terroir : Argile-tuffeau, Perruche pierres et limons

Superficie : 2 ha



Vinification : Les grappes sont ramassées à la main, mises en caisse et placées dans la cuve. Elles sont gardées sous contrôle de température à 25°C pendant une période de 21 jours. Les trois cépages sont assemblés avant fermentation

Elevage : Le passage en fûts de chêne s'effectue pendant 10 mois

Dégustation :



-Œil : Rouge brique

-Nez : Vanille, fruits rouges et grillé

-Bouche : Soyeux et élégant, les tanins sont souples



Accord mets et vins : Vin rouge léger accompagnant les viandes blanches et les viandes rouges grillées ainsi que les fromages de chèvre

Servir entre 15 et 18°C



Potentiel de garde : 7-8 ans