



AOP VALENÇAY SIGNATURE



Cépages : Gamay 50%, Pinot noir 35%, Malbec 15%



Terroir : Perruche, Pierres et Limons

Superficie : 6 ha



Vinification : Mise en cuve dès le ramassage du raisin, surveillance des températures en cuve thermorégulée, fermentation de 6 à 8 jours. Assemblage en cuve des trois cépages après fermentation

Elevage : en cuve inox 6 à 8 mois pour un mariage harmonieux

Dégustation :

-Œil : Rouge vif avec des reflets brillants

-Nez : Fruits rouges, fraise, griotte

-Bouche : Vin rouge léger, le gamay et le pinot noir apportent sa légèreté et son fruité tandis que le malbec, cépage de caractère, sert de lien à cette alliance.



Accord mets et vins : Il accompagne les viandes blanches, rouges grillées ou en sauces mais aussi sur les fromages

Servir entre 13 et 14°C



Potentiel de garde : 5 ans