

# V I N S   D U   V A L   D E   L O I R E

Jean - François ROY    Vigneron

## EXPRESSION



**Sous sol** :calcaire

**Terroir** :argile à silex

**Volume** : 3000 Cols

**Cépages** :sauvignon 80 % chardonnay 20 %

**Méthode de vinification** : Maintien en basse température pour favoriser l'expression des arômes du raisin

**Elevage en barrique d'Acacias** pendant 9 mois

**ŒIL** :jaune paille

**NEZ** :grillé ,fumé avec des senteurs d'acacias

**BOUCHE** : Dès la mise en bouche ce vin souple et rond surprend par ses arômes de châtaignes.

**CONSEIL DE DEGUSTATION** :il est à servir frais 9°C.Il accompagne agréablement les fruits de mer, les poissons en sauce ainsi que les fumés

3 RUE DES ACACIAS    36600 LYE    France

Tél : 00 33 02 54 41 00 39 Fax : 00 33 02 54 41 06 89