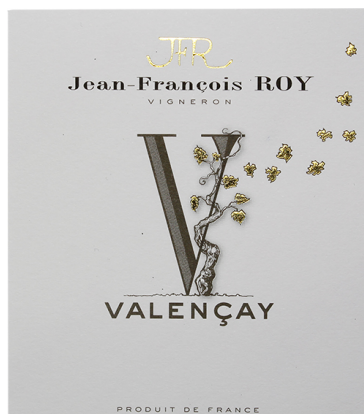


VINS DE VALENCAY

JEAN FRANCOIS ROY

A O C VALENCAY ROSE



Sous -sol : argile

Terroir: perruche

Superficie:1ha

Cépages :Gamay, Pinot Noir, Côt

Méthode de vinification :80% par saignée sur du Valençay Rouge
20% 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 5 mois.

ŒIL: couleur pelure d'oignon

BOUCHE:souple et équilibré

Conseils de dégustation: il est à servir frais entre 8 à 10°C.Il accompagne à merveille les charcuteries, les salades composées et autres hors d'oeuvres.

Conservation :les bouteilles doivent être couchées dans un local sombre ,frais et calme.

3 RUE DES ACACIAS

36600 LYE

France

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