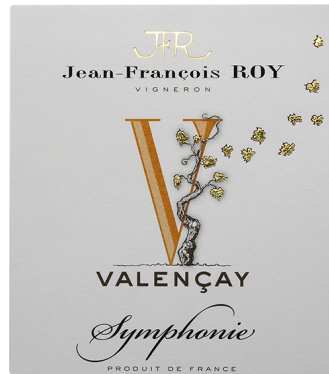


VIN DE VALENCAY

JEAN FRANCOIS ROY A O C Valençay Blanc



Sous sol : calcaire

Terroir : argile à silex

Superficie : 4 Hectares

Cépages : Sauvignon 80% et Chardonnay 20%

Méthode de vinification : Maintien en basse température pour favoriser l'expression des arômes du raisin Elevage en cuve 6 mois sur lie fine

ŒIL :jaune pâle limpide aux brillants reflets verts

NEZ : intensité d'agrumes avec des senteurs de fleurs d'acacias

BOUCHE :attaque franche,milieu de bouche souple ,où l'on retrouve le pamplemousse et le citron ,la finale se fait sur le végétal (feuillage) l'ensemble donne un vin blanc sec.

CONSEIL DE DEGUSTATION :il est à servir frais 10° C ;il accompagne agréablement les fruits de mer ,les poissons mais aussi les fromages de chèvre tel que le VALENCAY

Pour une bonne conservation les bouteilles doivent être couchées dans un local sombre, frais et calme sur une durée de 3 ans suivant les millésimes .

3 RUE DES ACACIAS 36600 LYE France

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