

Valençay Blanc

Le Clos du Château

Rondeur et gourmandise

APPELLATION
Valençay

MILLÉSIME
2016

CÉPAGE
Sauvignon 85%, Chardonnay 15%

DENSITÉ
6000 pieds / hectare

RENDEMENT
50 hectolitres / hectare

VIGNES
Age : 25 ans
Vendange mécanique

TERROIR
Argilo-siliceux

VINIFICATION

Débourbage à froid
Fermentation à froid d'une dizaine de jours
9 mois d'élevage sur lies en cuve inox
Collage et filtration pour obtenir une belle limpidité

DÉGUSTATION

ROBE
Or pâle,
reflets argentés

NEZ
Floral, agrumes
fruits blancs et jaunes

BOUCHE
Attaque ample, vin frais et rond,
arômes de fruits blancs et exotiques,
finale florale

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, crustacés, poissons
fromage de chèvre

DURÉE DE GARDE
3 ans

8 Route de Saint-Pierre-de-Jards
36260 REUILLY
+33(0)2 54 49 22 17
nathalie.lafond.reuilly@orange.fr

Claude Lafond
reuilly