


# Valençay Rouge

## Le Clos du Château

**Epices et gourmandise**

**APPELLATION**
Valençay

**MILLÉSIME**
2014

**CÉPAGE**
Pinot noir 50%, Côt 30%, Gamay 20%

**DENSITÉ**
6000 pieds / hectare

**RENDEMENT**
50 hectolitres / hectare

**VIGNES**
Age : 10 ans
Vendange mécanique

**TERROIR**
Argilo-siliceux

**VINIFICATION**

Macération à froid pendant 10 à 15 jours
Fermentation malolactique en cuve inox
10 à 12 mois d'élevage en cuve
Légère filtration

**DÉGUSTATION**

ROBE
Rouge grenat, reflets violacés

NEZ
Fruits rouges, poivre, châtaigne, notes mentholées

BOUCHE
Vin fruité et épicé,
rond et charpenté
ses tanins s'affinent avec le temps

**ACCORDS METS & VINS**

Volailles et viandes en sauce,
petit gibier, charcuterie

**DURÉE DE GARDE**
5 à 10 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