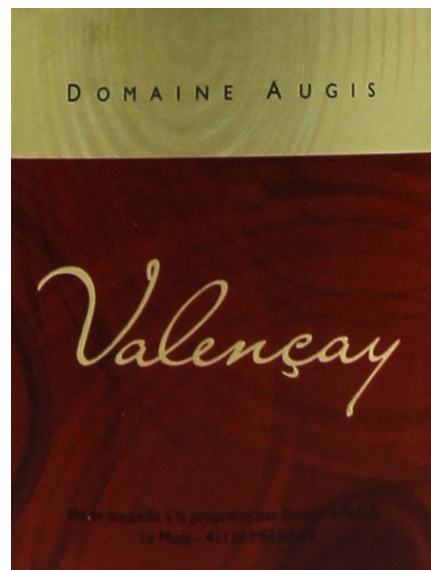
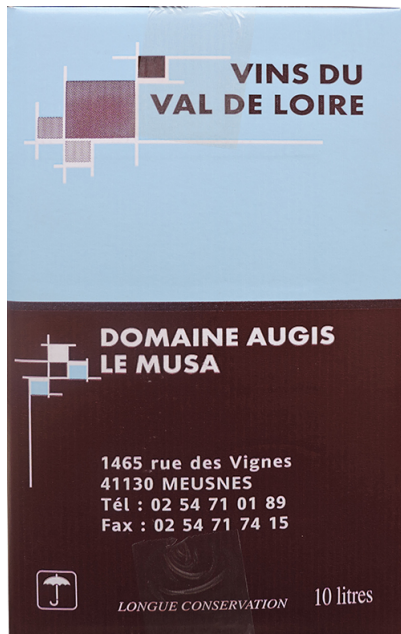


# Valençay Rouge

*Assemblage de trois cépages, ce vin est composé de Gamay (50%) de Côt (25%) et de Pinot noir (25%). C'est un vin complexe à la fois fruité et structuré, avec des tanins bien présents mais sans agressivité. Il est facile à boire même légèrement frais, c'est un vin rouge de printemps. Les 3 cépages sont assemblés dès la fermentation alcoolique permettant ainsi un mariage harmonieux. Température d'environ 30° pendant 24 heures puis vinification à 20°-25° pendant 8 à 10 jours.*



Existe en outre à vin de 10L

*Terroir : Bournais et Perruches*

*Vignes : 10 à 20 ans*

*Culture : Lutte Raisonnée, enherbement entre rangs, effeuillage, pas de traitement anti botrytis, pas d'engrais chimiques, pas de chaptalisation.*

*Production : 50 hls par hectare*

*Dégustation : Très fruité à boire dans l'année ou 2 à 3 ans de garde.*

*Régulièrement cité dans le guide hachette des vins*