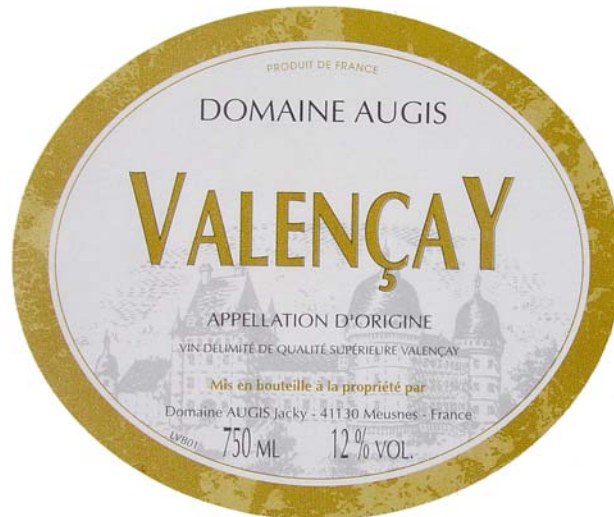


# Valençay Blanc

*Cuvée issue à 100% du cépage Sauvignon, dès la récolte des raisins, nous effectuons une macération de 7 à 12 heures suivant les millésimes. Après débouillage au froid, les jus sont directement mis en barriques de 400 litres (pas de barriques neuves) la fermentation va pouvoir démarrer, elle dure entre 4 à 8 mois selon les millésimes. Aucun soutirage n'a lieu avant la mise en bouteilles, cette cuvée demandera une année en bouteilles afin de s'épanouir harmonieusement..*



*Terroir : Bournais plus Argile à Silex*

*Cépage : Sauvignon*

*Culture : Raisonnée, enherbement entre rangs, effeuillage au printemps, aucun traitement anti botrytis, pas de chaptalisation, pas d'engrais chimiques*

*Dégustation : Arômes de coing, de pêche de vignes et de fruits exotiques, caractérisent cette cuvée*

*Vin à boire dans les 2 à 3 ans*

*Régulièrement cité dans le guide Hachette des vins et notamment déjà 2 coup de cœur pour cette cuvée.*