

# Chèvrefeuille

AOC Valençay

**Cépages :** Sauvignon blanc (80%), Chardonnay (20%)

**Vinification :** macération préfermentaire à froid pendant dix jours, fermentation avec des levures indigènes

**Élevage :** 2 à 4 mois, sur lies fines en cuves inox



## ORIGINE

Le terroir du Valençay, et tout particulièrement ces parcelles riches en silex blond ou rouge, est idéal pour la production de vin blanc équilibré et aromatique.

Le Sauvignon révèle ici son côté aérien et le Chardonnay son caractère enveloppant. Chèvrefeuille rappelle la légèreté et la puissance des arômes fleuris du printemps mais aussi l'avènement d'une saison, d'une rencontre entre deux cépages... d'une cuvée.



## SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



## EXPÉRIENCE

- Robe jaune paille claire aux reflets éclatants
- Délicates effluves de pamplemousse et de fleurs blanches
- Attaque franche et souple dévoilant les subtils arômes de pêche blanche fraîche et de fleur d'acacia ou d'oranger
- Sec mais rond
- Finale persistante et fraîche



## ACCORDS

Vin de tous les instants. Savoureux en apéritif, il accompagne aussi parfaitement les salades estivales, les poissons en papillote ou les fromages de chèvre.

Notes : .....

.....