

Cuvée Vermeil

AOC Valençay

Cépages : Gamay, Malbec, Pinot Noir

Vinification : cuvaïson longue sous contrôle thermique pendant 3 semaines

Élevage : 1 an en cuve puis 10 à 12 mois en fûts de chêne



ORIGINE

Le Vermeil est un alliage d'or et d'argent considéré avant tout comme un métal précieux. C'est aussi un rouge inégalé qui ne laisse pas indifférent.

Ce sont ces valeurs d'exception que l'on a cherché à mettre en bouteille. La cuvée Vermeil trouve sa place dans notre gamme uniquement lors des belles années. Elle associe subtilement la puissance des cépages rouges à la chaleur des fûts de chêne.



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe d'un rouge pourpre profond aux reflets noirs
- Nez intense de fruits mûrs, effluves de vanille et de pain toasté
- Il confirme en bouche les notes fruitées finement épicées
- Tanins soyeux et persistants



ACCORDS

Il s'accommode parfaitement avec des viandes rouges marinées ou en sauce. Il accompagne merveilleusement les retours de chasse (cerf, chevreuil...).

Notes :