



Domaine
ROCHEJASPÉ
La Nature au naturel

Valençay Blanc «Rochejaspé»

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, axées sur la santé des vignes. Les raisins sont cultivés sur des sols argilo-calcaires, favorisant une maturation optimale.
- Vinification : Les raisins sont éraflés et pressés délicatement pour obtenir un jus de qualité, sans intervention.
- Élevage : Le vin est élevé sur lies, apportant richesse et complexité tout en conservant sa fraîcheur.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune pâle avec des reflets verts.
- Nez : Arômes d'agrumes, de fruits tropicaux et de fleurs blanches.
- Bouche : Fraîche et fruitée, avec une belle vivacité et une finale minérale.

ACCORDS METS ET VIN

Ce Valençay Blanc Bio se marie parfaitement avec :

- Crustacés : Huîtres, crevettes ou langoustines.
- Poissons grillés ou frits : Bar, dorade ou fritures.
- Escargots et asperges : Accord idéal qui souligne la fraîcheur et les arômes du vin.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols argilo-calcaires qui favorisent la minéralité et l'expression du Sauvignon.

Appellation :

APPELLATION

AOP Valençay

ASSEMBLAGE

100 % Sauvignon, reflétant la pureté et l'authenticité du cépage.

CARACTÈRE

La cuvée Valençay Blanc "Rochejaspé" est un vin sec et fruité, véritable vin de vigneron, authentique et sincère.

CONSUMMATION

À déguster dans les 2 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier sa fraîcheur et sa vivacité.

TYPES DE VERRE

Verre à vin blanc, élancé, pour permettre aux arômes de s'exprimer pleinement.