



Domains Minchin - Le Claux Delorme

VALENÇAY ROUGE

Valençay - Rouge 2016

Région :	Loire
Appellation :	Valençay
Cuvée :	VALENÇAY ROUGE
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet franc (10%) / Côt (35%) / Gamay (45%) / Pinot noir (10%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Vendanges manuelles en caissettes.
Utilisation de tables de tri, Macération pré fermentaire à froid.
Assemblage, Bouchon technique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde, reflets pourpres.
NEZ : Etoffé, racé, arômes de violette, arômes de cerise griotte, arômes de fruits rouges, légers arômes de mûre, arômes de moka.
BOUCHE : Fine.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges, Viandes blanches



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2019 : 16/20
Le guide Hachette des vins 2018 : 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

