



CHÂTEAU DE VALMER

AOC VOUVRAY

HISTOIRE

Situé sur un éperon rocheux entre la vallée de Raye et la vallée de la Brenne, le vignoble du château de Valmer et ses 28 hectares en appellation Vouvray et Touraine bénéficie d'une exposition privilégiée à moins de 5 kilomètres à vol d'oiseau de la Loire, dernier fleuve sauvage d'Europe inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. L'ensemble des 15 parcelles reposent sur des sols argilo-calcaires et argilo-siliceux caillouteux, qui obligent la vigne à une implantation racinaire profonde afin de capter les différents éléments dont elle a besoin pour son développement et de produire des raisins de qualité et donc de grand vins.

TERROIR

CLIMAT

Climat tempéré décliné en nombreux microclimats, influence océanique.

GÉOLOGIE

Coteaux pierreux, tuffeau, perruche et aubuis.

CÉPAGE(S)

Chenin Blanc.

VINIFICATION

Les baies sont récoltées juste à maturité pour garder de la fraîcheur. Pressurage direct pneumatique. Débourage statique. Levure sélectionnée. Vinification à 18°C en cuve inox thermorégulée. Élevage sur lie pendant 3 mois maximum.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets argentés. On découvre des arômes agrumes à la touche minérale. Attaque grasse suivie d'une belle vivacité, on retrouve tout le long de la dégustation une note acidulée tendance agrumes-fruits exotiques avec une finale minérale.

ACCORD METS ET VINS

C'est un vin que l'on appréciera avec les entrées chaudes, les fruits de mer, les poissons et les fromages bleus. Il se marie très bien avec les éclairs au chocolat, les flans, les charlottes et les soufflés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 et 12°C

CONSERVATION

2 à 5 ans.

Notre groupe



Nos certifications

