

Valençay – Domaine Gibault – Valençay, Loire – 2020



**Une étoile au guide Hachette des Vins et 13/20 au Gault & Millau
!**

Situé à l'épicentre de trois provinces : le Berry, la Touraine et la Sologne, notre vignoble de 30 hectares s'étend sur 2 appellations : Valençay et Touraine. Nos vignes poussent sur les anciennes terrasses du Cher et se développent sur 2 types de sol : des argiles à silex et des argiles à cosses. Le vignoble s'étend sur 30 hectares à Meusnes

Patrick et Chantal Gibault cultivent la vigne dans le respect de l'environnement. Les raisins sont vendangés à leur maturité optimum et vinifiés avec les techniques modernes de maîtrise des températures. Notre priorité est d'extraire un maximum de fruit et juste ce qu'il faut de tannins pour une belle structure ... afin que le vin reste un plaisir.

Cépages : Sauvignon 80 %, Chardonnay 20%

Terroir : Limons Perrucheux

Vendange : à la machine équipée d'un égrappoir

Vinification : Pressurage direct avec pressoir pneumatique et débourbage du moût au froid. Fermentation alcoolique des 2 cépages à basse température (17°C) jusqu'à 15 jours puis soutirage et conservation au froid pour favoriser les précipitations tartriques. Élevage en cuve inox

Dégustation : Habillé d'une robe jaune paille, à reflets brillants, ce Valençay s'exprime intensément au nez avec des arômes de fruits comme la pêche. La bouche est ronde, complexe avec une belle amplitude sur le fruit et une pointe grillée en finale.

Accords : Il accompagnera tous vos poissons en sauce, crus ou grillés ainsi que feuilletés aux fruits de mer et pains de poissons. N'oubliez pas de le

servir également avec un fromage de chèvre de Valençay.

Potentiel de garde : à boire dans les 2 ans