VIGNOBLES VICTOIRE D'AFFAUX

Depuis 1691

Cuvée Valentine



DESCRIPTIF

La Cuvée Valentine est issue d'une unique parcelle que nous vinifions séparément. Après avoir soigneusement sélectionné les raisins, la macération débute pour moitié en grappes entière et pour autre moitié en grappes éraflées. La fermentation alcoolique en levures indigènes se poursuit de 8 à 10 jours. Le travail en cuverie est délicat pour extraire une belle couleur rubis intense et des tanins souples et soyeux, tout en préservant au maximum les arômes primaires du gamay, tel que la cerise noire, la fraise ou encore le cassis.

TERROIR

Sur un sol de piémont et alluvions anciennes, le lieu-dit des Perrelles est exposé au Sud. Le côteau surplombant le village de Romanèche-Thorins sur lequel les ceps prennent racines, présente une exposition idéale pour nos vieilles vignes de plus de 70 ans. De nombreuses petites pierre de granit rose jalonnent la surface du sol, c'est elles qui donneront leur nom au lieu-dit : Les Perrelles.

ACCORD METS & VIN

- Magret de canard aux petits navets caramélisés
- Filet-mignon aux oreilles d'abricot rôties
- Tomates farcies et oignons confit
- Onglet de bœuf snacké

www.vignoblesvictoiredaffaux.com
contact@victoiredaffaux.com
+33 (0) 6 43 80 26 34