

Les Prestiges de Valmy

Vendangée exclusivement à la main après de rigoureuses sélections parcelles, notre gamme Prestige est vinifiée avec le plus grand soin. Nos vins sont ensuite élevés en barriques de différents volumes pour révéler finesse et complexité.

Harvested exclusively by hand after rigorous plot selections, our Prestige range is vinified with the greatest care. Our wines are then aged in barrels of different volumes to reveal finesse and complexity.



Première Rose

Cépages - Grape Varieties

Grenache Noir

Vinification - Winemaking

Pressurage direct à froid
Fermentation entre 15 et 18°C en demi-muids et en cuve. Elevage de 6 mois
*Slow pressing at low temperature
Fermenting between 15 and 18°C in 600L oak barrels and steel tank*

Température de Service

A boire frais, entre 10 et 12°C
Drink between 10 and 12°C

Accord Mets et Vins - Food Pairing

Sushis, saumon, carpaccio de bœuf, céviches
Sushi, salmon, beef carpaccio, ceviche

