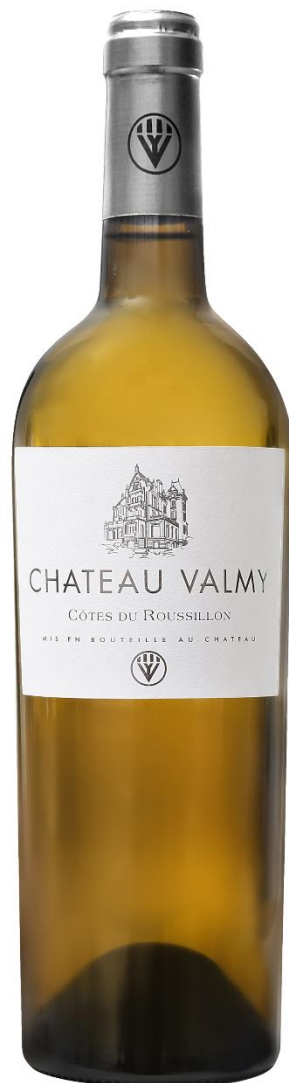


CHATEAU VALMY BLANC

Issus du terroir argilo-calcaire qui entoure le château et vendangés exclusivement à la main, les vins Château Valmy sont vinifiés pour exprimer fraîcheur et arômes de fruits frais.

From clay-limestone terroir around the castle and exclusively handpicked, Château Valmy wines are vinificated to express freshness and fresh fruit aromas.



Château Valmy Blanc

Cépages - Grape Varieties

Grenache Blanc, Marsanne

Vinification - Winemaking

Pressurage direct doux et lent
Vinification à basse température
Elevage en cuve
Slow pressing
Fermentation at low temperature
Aging in 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

Grillades de poissons,
viandes blanches et fromages frais
grilled fish, white meat, young cheeses

