

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.



Les Roses Blanches

Cépages - Grape Varieties

Viognier, Grenache Blanc, Roussanne

Vinification - Winemaking

Récolte matinale et pressurage direct.
Vinification à basse température. Elevage en barriques avec bâtonnage régulier

*Morning harvesting and direct pressing
Fermentation at low temperature and
aging in oak barrels with daily stirring.*

Température de Service

A boire frais, entre 10 et 12°C

Drink between 10 and 12°C

Accord Mets et Vins - Food Pairing

Fruits de mer, poissons en sauce, viandes blanches crémeuses et fromages affinés

Seafood, fish in white sauce, creamy white meat, mature cheeses

