

Les Prestiges de Valmy

Vendangée exclusivement à la main après de rigoureuses sélections parcelaires, 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.



Le Premier de Valmy

Cépages - Grape Varieties

Mourvèdre, Syrah, Grenache

Vinification- Winemaking

Tri des raisins à la vigne et à la cave.
Macération de 4 semaines et élevage en barrique pendant 12 mois

Grape sorting in the vineyard and in the cellar. 4 weeks maceration, aging in oak barrels during 12 months

Température de Service

A boire frais, entre 14 et 16°C

Drink between 14 and 16°C

Accord Mets et Vins - Food Pairing

Viande rouge, côte de bœuf, civets

Red meat, beef ribs, stews

