

# Le Secret de Valmy

Le Secret de Valmy est issu de parcelles de schistes défrichées sur une petite colline du flan des Albères. Les vignes sont plantées à des densités élevées pour de faibles rendements par pied.

*Le Secret de Valmy comes from plots of shale cleared on a small hill on the side of the Albères. The vines are planted at high densities for low yields per vine.*



## Vinification - *Winemaking*

Récolté tardivement, la vendange est égrappée puis vinifiée en « vinification intégrale » en barrique de 500L pendant 3 à 4 semaines.

L'élevage se fait ensuite en fût de chêne pendant 12 mois. Le vin est ensuite stocké un an en bouteille avant d'être mis en vente.

*Harvested late, grapes are destemmed then vinified in "vinification intégrale" in barrels of 500L for 3 to 4 weeks. The aging is then carried out in oak barrels for 12 months. The wine is then stored for a year in bottle before being put on sale*

## Température de Service

A boire entre 15 et 16°C après carafage  
*Drink between 15 and 16° after decanting*

## Accords Mets et Vins - *Food Pairing*

Potentiel de garde de 15 ans

A boire avec des viandes rouges en sauce, une côte de bœuf maturée, des civets.

*15 years aging potential*

*Drink with red meat in sauce, matured prime rib, stews*

