



Valençay

LES VINS DE VALENÇAY VALENÇAY WINE

Valençay blanc : assemblage de Sauvignon et de Chardonnay, une belle fraîcheur et un nez d'agrumes et de fleurs. Son équilibre en bouche en fait un vin idéal pour les poissons et les fromages de chèvre.

Valençay rouge : un rouge dans la lignée de ceux du Val de Loire. Les expressions aromatiques du Gamay et du Pinot noir s'allient harmonieusement à la structure du Côt et du Cabernet. Sa finesse et sa fraîcheur en bouche lui confèrent un certain caractère qui lui permet d'accompagner les viandes rouges grillées ou en sauce.

Valençay rosé : vin d'été par excellence, élaboré à partir de Gamay, Côt, Pinot noir et éventuellement de Pineau d'Aunis. Grâce à sa souplesse et une belle structure, il accompagne parfaitement la charcuterie fine et la cuisine exotique.

Valençay blanc : a blend of Sauvignon and Chardonnay. It offers a lively freshness with a floral and citrus fruit nose. Its balanced taste makes it an ideal wine for fish and goat cheeses.

Valençay rouge : the great tradition of Centre - Val de Loire wines. Its aromatic expressions derived from the Gamay and Pinot Noir grapes combine harmoniously with the structure of the Côt and Cabernet grapes. Its finesse and freshness on the palate give it a certain character for accompanying red meat, grilled or in sauce.

Valençay rosé : a summer wine, blended from Gamay, Côt, Pinot Noir and sometimes Pineau d'Aunis varieties. Its smoothness and fine structure accompany fine delicatessen products and exotic cooking.

LES FROMAGES DE VALENÇAY VALENÇAY CHEESE

La Pyramide de Valençay est fabriquée à partir de lait de chèvre entier et cru, elle se caractérise par sa forme harmonieusement équilibrée, sa croûte régulière fine, de couleur gris clair à gris bleuté, à sa pâte blanc porcelaine, homogène et lisse.

Au nez, elle dévoile des odeurs légèrement caprines, de sous-bois, accompagnées de nuances florales.

En bouche, elle étonne par sa fermeté et sa souplesse. Sa saveur lactique, allant de la noix fraîche aux fruits secs, est accompagnée d'arômes nuancés de fruits et de foin.

The Valençay is made from whole goat milk, and characterizes itself by his harmoniously stable form, his fine uniform crust, of gray clear color to gray made blue, to his white dough porcelain, homogenous and smooths.

To the nose, she will unveil lightly caprine odors, of under drinks, accompanied flower nuances.

In mouth, she will astonish by his firmness and his flexibility. His lactic flavour, going fresh walnut to the dry fruit, is accompanied shaded flavoring of fruit and of hay.

Rencontrez-les...

également disponible
en application gratuite izi.travel



Valençay

des vignerons
des fromagers

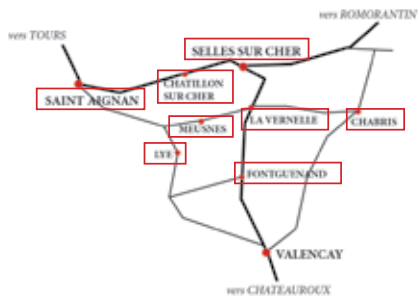
www.vins-fromages-valencay.fr

Association de Développement
et Promotion des Vin
et Fromage d'appellation Valençay



Avec le soutien de





André FOUASSIER

16 Vaux - 36600 LYE
 tél. 06 83 44 91 92

andrefouassier@yahoo.fr

🕒 Sur rendez-vous



Francis JOURDAIN et Sophie SIADOU

24 Les Moreaux - 36600 LYE
 tél. 02 54 41 01 45

WWW.domainejourdain.com

🕒 L M Me J V S : 9->12h30 - 15->19h / D : sur rendez-vous



Alain et Bruno MALET

3 rue Pointeau - 36600 LYE
 tél. 02 54 41 05 36

🕒 L M Me J V S : 8->12h - 14->19h / D : 8h30->12h



Régis MANDARD

Le Puits de Saray - 36600 LYE
 tél. 02 54 41 02 44

🕒 L M Me J V S : 8h30->19h / D : 8h30->13h



André PLAZA (ex. Dominique COUTURIER)

Le Puits de Saray - 36600 LYE
 tél. 02 54 41 06 46

🕒 L M Me J V S : 8->12h - 16h30->18h30 / D : 8->12h



Jean-François ROY

3 rue des Acacias - 36600 LYE
 tél. 02 54 41 00 39

WWW.jeanfrancoisroy.fr

🕒 L M Me J V S : 8h30->12h - 14->18h30



Domaine MORAND

65 Grande Rue - Champcol - 41130 SELLES SUR CHER
 tél. 02 54 97 49 23

domaine.morand@gmail.com

🕒 L M Me J V S : 9->12h - 15->19h



Le Claux Delorme - Bertrand MINCHIN

8 rue des Landes - 41130 SELLES SUR CHER
 tél. 02 48 25 02 95

WWW.domaines-minchin.com

🕒 Sur rendez-vous



La Fromagerie - Fromagerie P. JACQUIN & Fils

2 rue Doct Massacre - 41130 SELLES SUR CHER
 tél. 02 54 88 57 60

🕒 M Me J V S : 9h->12h30 - 15h->19h / D : 9h30->12h30



Fromagerie P. JACQUIN & Fils

9 route de Meusnes - 36600 LA VERNELLE
 tél. 02 54 95 30 60

WWW.fromagerie-jacquin.com

🕒 Avril à Septembre : visites - Me S : 9h->12h (réservation conseillée)



La Ferme de la Prairie - Béatrice GAILLARD

La Jarrerie - 36210 CHABRIS
 tél. 02 54 40 15 50

WWW.lafermedelaprairie.fr

🕒 L M Me J V S : 10->12h30



LA CAVE DE VALENCAY

La Lie - 36600 FONTGUENAND
 tél. 02 54 00 16 11

WWW.cave-valencay.fr

🕒 L M Me J V S : 9->12h - 14->18h

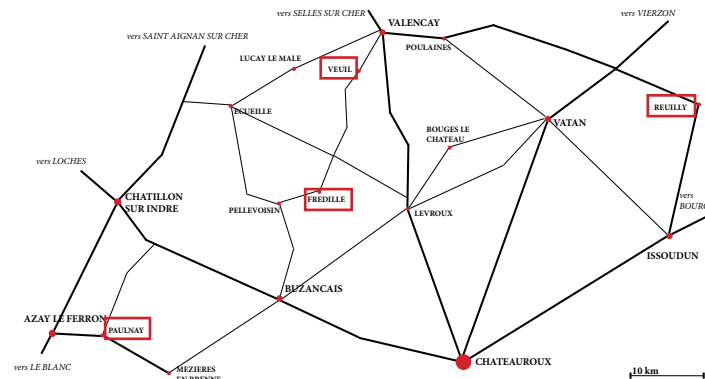


Marylène et Serge LECLAIR

Le Bois Gaultier - 36600 FONTGUENAND
 tél. 02 54 00 18 46

WWW.vin-valencay-leclair.com

🕒 L M Me J V S : 8->12h - 14->19h30 / D : sur rendez-vous



La Ferme de la Fringale - Isabelle GENEVIER et Richard BRANSOL

Les Vaudettes - 36600 VEUIL
 tél. 02 54 40 36 44

🕒 L M Me J V S D : 8->12h - 17->18h



Pascal LACOUR

Les Bernets - 36600 VEUIL
 tél. 02 54 40 40 40 ou 06 73 14 44 11

🕒 L M Me J V S D : sur rendez-vous



Sylvain et Céline RABATE

Le Champ de l'Etang - 36180 FREDILLE
 tél. 02 54 35 85 49

🕒 L M Me J V S : 9->12h - 15->19h



Frans HAALEBOS et Anneke BAAS

La Caillonnrière - 36290 PAULNAY
 tél. 02 54 38 07 96

haalebos-baas.wixsite.com/lacaillo

🕒 Me J V : 9->11h30 / L M Me J V S : 17->19h



Domaine Claude Lafond - Nathalie LAFOND

8 route de Saint Pierre de Jards
 Le Bois Saint Denis - 36260 REUILLY

tél. 02 54 49 22 17

claudelafond.com

🕒 M Me J V : 9->12h30 - 13h30->18h / L S : 10->12h30 - 13h30->18h