

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, de Pinot noir et 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, Pinot Noir and 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

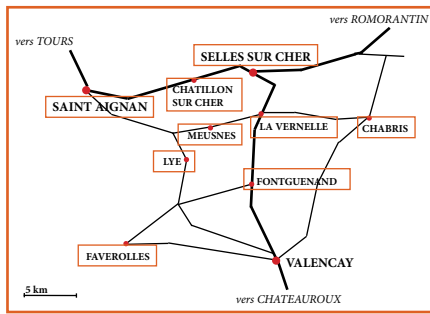
www.vins-fromages-valencay.fr

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



Avec le soutien de





Atelier de curiosité fromagère - Fromagerie P. JACQUIN & Fils
6 Place du Président Wilson - 41110 SAINT AIGNAN S/ CHER
tél. 02 54 32 73 69

M Me J V S : 9h->12h30 - 15h->19h30 / D : 9->12h30
Juillet et Août : L M Me J V S D

Le Palais du P'tit Chèvre - Isabelle HEUILLET et Stéphanie VIGNIER
38 rue Caillette - 41130 CHATILLON SUR CHER
tél. 02 54 71 57 14 WWW.lepalaisduptitchevre.com

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

Domaine Philippe AUGIS
1465 rue des Vignes - 41130 MEUSNES
tél. 02 54 71 01 89 WWW.domaineaugis.com
L M Me J V S : 8->12h - 14->19h

Denis BARDON
22 rue Paul Couton - 41130 MEUSNES
tél. 02 54 71 01 10 WWW.vinsbardon.com
L M Me J V S : sur rendez-vous

Domaine Eric et Olivier GARNIER
81 rue Eugène Delacroix - Lieu-dit Chamberlin - 41130 MEUSNES
tél. 02 54 00 10 06 WWW.oliviergarnier.com
L M Me J V S : 9->18h30

Vignoble GIBAUT - Patrick et Chantal GIBAUT
183 rue Gambetta- 41130 MEUSNES
tél. 02 54 71 02 63 WWW.vignoblegibault.com
L M Me J V S : 9->12h - 14->19h

Domaine PREYS Pascal et Jacky
536 rue Claude Debussy - 41130 MEUSNES
tél. 02 54 71 00 34
Sur rendez-vous

Château de Quinçay - Philippe et Frédéric CADART
Quinçay - 41130 MEUSNES
tél. 02 54 71 00 11 WWW.chateauquinçay.com
L M Me J V S : 8->12h - 14->19h / D : 10->12h

Hubert et Olivier SINSON
1397 rue des Vignes - 41130 MEUSNES
tél. 02 54 71 00 26 WWW.vins-sinson.com
L M Me J V S : 8->12h - 14->19h / D : 8->12h

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

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

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

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 - 14->18h / D : 8->12h

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

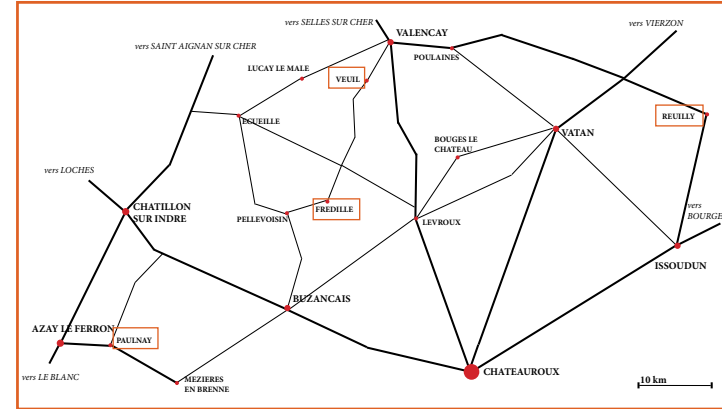
Fromagerie P. JACQUIN & Fils
9 route de Meusnes - 36600 LA VERNELLE
tél. 02 54 95 30 60 WWW.fromagerie-jacquain.com
Avril à Septembre : visites - Me S : 9h->12h (réservation conseillée)

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 VALENCEY
La Lie - 36600 FONTGUENAND
tél. 02 54 00 16 11 WWW.cave-valency.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
L M Me J V S : 8->12h - 14->19h30 / D : sur rendez-vous

Domaine de Patagon - Ludovic et Damien BOISSIER
La Seillerie - 36360 FAVEROLLES
tél. 02 54 40 41 00 ou 06 79 05 46 13
L M Me J V S : 9->12h / 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

Jackie LACOUR et Pascal LACOUR
Route de Chabris - 36600 VALENCEY
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 Caillonnère - 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
L M Me J V : 9->12h30 - 13h30->18h / S : 10->12h30 - 13h30->18h

L = Lundi, Monday - M = Mardi, Tuesday - Me = Mercredi, Wednesday
J = Jeudi, Thursday - V = Vendredi, Friday - S = Samedi, Saturday - D = Dimanche, Sunday