



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

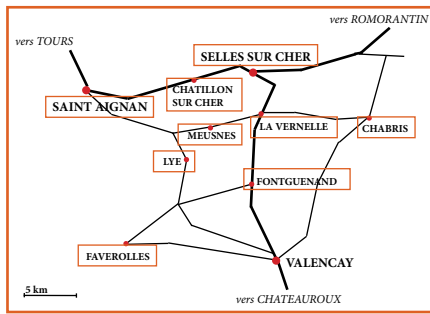
[www.vins-fromages-valencay.fr](http://www.vins-fromages-valencay.fr)

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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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.vinsinson.com](http://WWW.vinsinson.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](http://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](http://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](http://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

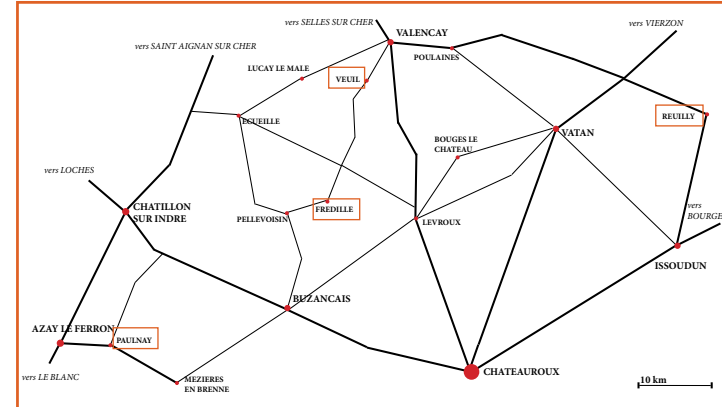
**Fromagerie P. JACQUIN & Fils**  
9 route de Meusnes - 36600 LA VERNELLE  
tél. 02 54 95 30 60 [WWW.fromagerie-jacquain.com](http://WWW.fromagerie-jacquain.com)  
Avril à Septembre : visites - Me S : 9h->12h (réservation conseillée)

**La Ferme de la Prairie - Béatrice GAILLARD**  
La Jarrerie - 36210 CHABRIS  
tél. 02 54 40 15 50 [WWW.lafermedelaprairie.fr](http://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](http://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](http://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](http://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