CHÂTEAU VALMONT
Languedoc-Roussillon

Lieu dit «Ferrier»
11440 Peyriac-de-Mer
Languedoc-Roussillon
FRANCE

Nous contacter :
04 83 33 67 67
vins@chateau-valmont.fr
www.chateau-valmont.fr

AOP CORBIÈRES

Château Valmont

Pech Agut – 2022



Un Domaine Alsacien, au cœur des Corbières !
C'est en 2016 que la jeune génération de la Famille Ruhlmann-Schutz a acquis un vignoble à Peyriac-de-Mer.

L'ambition affichée est toute simple : produire des vins de Corbières qui complèteront avec succès la généreuse collection de vins alsaciens. Situé dans les Corbières maritimes, Château Valmont est un domaine de 30 ha certifié agriculture biologique depuis 2020.

Terroir : Sols limoneux, argilo-calcaire. Les vignes sont plantées en terrasses, perpendiculaires au soleil.

Vinification : Vendange manuelle et à température optimale (très tôt le matin). Les raisins sont ensuite triés et directement refroidis à l'aide de glace carbonique et pressés directement à l'aide d'un pressoir pneumatique. La fermentation démarre en cuve inox et terminera en barrique bourguignonne. Élevage en barrique pendant 4 mois.

Assemblage : 70% Grenache Blanc, 15% Roussanne, 15% Marsanne.

Dégustation : Une robe or pâle avec une belle brillance. Au nez, de belles notes de fruits à noyau comme la pêche ou l'abricot, finement relevées par le caractère boisé du vin. En bouche, on retrouve les arômes déjà présents, souligné par une attaque fraîche qui perfectionne l'équilibre du vin.
Idéal avec grillades de poissons, fruits de mer ou viandes blanches.

Service : Servir frais, entre 8 et 10°C

Récompenses :
Médaille d'Or : Concours Lyon 2024
Médaille d'Or : Concours Mâcon 2024

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE