Valençay rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Valençay est un vin tranquille rouge, blanc ou rosé produit dans des vignes situées dans la région viticole du Centre- Val de Loire. Ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages, principalement du gamay et du pinot noir pour les rouges et rosés, et du sauvignon pour les blancs.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Valençay blanc offre une belle fraicheur avec des notes d'agrumes, florales et minérales. Le Valençay rouge exprime les arômes épicés de son cépage principal, le gamay, alliés à ceux plus fruités du pinot noir. Le rosé est, lui, plus léger avec des arômes fruités.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de Valençay se situe au carrefour de trois territoires: le Berry, la Touraine et la Sologne. Les vignes sont plantées sur des coteaux à pente moyenne à proximité de la rivière du Cher.

UN PRODUIT RECONNU

Le Valençay est reconnu en appellation d'origine depuis 2004. Outre des critères de qualité liés à la localisation des vins, l'AOP reconnait le savoir-faire des vignerons de l'appellation : choix de cépages adaptés aux sols et au climat, travail de la vigne, choix des cépages pour les assemblages...

Le saviez-vous

Les sols de la région sont riches en silex qui était autrefois utilisé comme pierre à fusil. Aujourd'hui encore, on peut observer des trous d'extraction creusés à proximité des vignes. Cette pierre donne son arôme minéral aux vins blancs de Valençay.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'AOC Valençay comprend quatorze communes au nord du département de l'Indre, et une commune du Loir et Cher : Selles-sur-Cher

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense et de promotion des vins d'appellation d'origine contrôlée Valençay

---

7 rue des Templiers
36600 VALENCAY

N°SIRET : 38158543900015
Président(e) : VAILLANT Sébastien **Contact :** Stéphanie OPSOMMER (animatrice)
Tél. : 02 54 00 13 98 / 06 99 24 20 00
Mél. : odg@vins-valencay.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Tours

---

12 place Anatole France
37000 TOURS

N°SIRET : 13000270200251
Tél. : 02 47 20 58 38
Fax : 02 47 20 92 72
Mél. : INAO-TOURS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

Comité d'inspection des vins de Touraine (CIVT)

Siège
509 Avenue de Chanteloup

37400 AMBOISE

N°SIRET : 42092091000015
Président(e) : KRAFT Laurent **Contact :** Malorie AVIRON
Tél. : (33) (0)2 47 79 02 30
Fax : (33) (0)2 47 79 02 92
Mél. : contact@civt.net

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/valencay-rose-25710*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_ValencayV_G_22062009.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_ValencayV_A_22062009.pdf
3. mailto:odg@vins-valencay.fr
4. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
5. mailto:contact@civt.net