



MAISON VALENTIN PIQUEREAUX

Direct from small independent Bordeaux growers

Maison Valentin Piquereaux is the fruit of the coming together of two small family-owned vineyards. In joining forces, Perrine, Christophe and Philippe decided to create something that reflected their friendship: a combined vineyard of 16ha on the right bank of the river Dropt, near Monségur, right in the heart of the Bordeaux Appellation, in the South-West of France.

The biggest drive behind their shared philosophy is respect of the land (our wines are 100% ORGANIC) and their goal is to make the most fragrant and sumptuous wines, which give a true taste of their beloved Terroir.

Vignerons BIO de Bordeaux

Maison Valentin Piquereaux est le fruit du rapprochement des vignobles de Perrine & Christophe et Philippe, deux petits vignobles Bordelais sur de beaux plateaux surplombant la rive droite du Dropt, près de Monségur au Sud-Est de Bordeaux.

Ils ont tout trois, en plus de partager une solide amitié, décidé de conjuguer leurs talents et leur passion du Terroir afin de vous proposer des vins parfumés alliant délicatesse et gourmandise.

Nous sommes dans une démarche respectueuse de l'environnement, puisque l'intégralité du vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2019 et certifié par QUALISUD.





100% MERLOT

TASTING NOTES:

Deep, intense carmine-red colour.

On the nose, the first impression reveals vibrant notes of wild strawberries, followed by delicious cherry aromas.

The bubbles are fine and persistent.

On the palate, the wine is fresh and elegant, with good length and a pleasant persistence.

WINE DETAILS:

Vin de France – Demi-sec

Alcohol: 12.5% vol.

Aging potential: up to 2 years

BULLES DE VALENTIN ROUGE

SPARKLING RED WINE

Harvest : Selected grapes harvested with a perfect maturity

Grape varieties : Merlot

Vinified like a red wine with a short maceration in stainless steel tanks in order to get a perfect expression of Merlot without extracting tannins.

This amazing wine was made according to the traditional method with a 2nd fermentation in the bottle.



MÉTHODE TRADITIONNELLE ROUGE

Pour ce vin audacieux et surprenant, la récolte a été opérée à parfaite maturité du Merlot. Nous l'avons ensuite vinifié comme un vin rouge traditionnel, avec une macération plus courte favorisant le fruité du vin et une extraction douce des tannins lors des remontages. Ce vin a ensuite été élaboré selon la Méthode Traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille et un vieillissement de 9 mois sur lattes.

DÉGUSTATION:

Robe rouge carmin intense

Le premier nez révèle d'intenses notes de fraises sauvages pour laisser place à de délicieux arômes de cerises.

Les bulles sont fines et persistantes

Frais en bouche, élégant et laisse une bonne persistance.

Vin de France Demi-sec - 12.5% Vol.

Temps de garde: 2 ans





100% MALBEC Sparkling Rosé

TASTING NOTES:

Pale pink colour.

On the nose, delicate floral and fruity notes.

On the palate, fine, refreshing bubbles combine with subtle fruit flavours, leading to a well-balanced finish with good length.

WINE DETAILS:

Vin de France – Brut

Alcohol: 12.5% vol.

Aging potential: up to 2 years

BULLES DE VALENTIN BRUT ROSÉ

The daring touch of this Traditional Method: a 100% Malbec rosé base wine, whose aromatic profile of great finesse accompanies the bubbles wonderfully. It was vinified as a dry rosé wine with a short maceration to obtain a perfect expression of the Malbec aromas. This sparkling wine was produced using the traditional method with a second fermentation in the bottle, then gently refined during 9 months of ageing on slats.



MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉ

La touche d'audace de cette Méthode Traditionnelle: un vin de base rosé 100% Malbec, dont le profil aromatique d'une grande finesse accompagne merveilleusement les bulles. Il a été vinifié comme un vin rosé sec avec une macération courte afin d'obtenir une expression parfaite des arômes du Malbec. Ce vin à bulles a été élaboré selon la méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille, affiné ensuite tout en légèreté pendant 9 mois de vieillissement sur lattes.

DÉGUSTATION:

Une robe rose pâle

Au nez: Des notes délicates à la fois florales et fruitées

En bouche: fines bulles rafraichissantes associées à un délicat fruité qui s'achève sur une belle longueur.

Vin de France BRUT - 12.5% Vol.

Temps de garde: 2 ans





100% MERLOT

AOC BORDEAUX

Organic Red Wine

TASTING NOTES:

Ruby colour with good intensity and violet highlights.

Nose: smoky notes and hints of incense, complemented by stone fruit and gentle spices.

Palate: soft and well-rounded, with notes of liquorice and ripe fruit with soft, smooth, and well-integrated tannins.

WINE DETAILS:

Alcohol: 14.5% vol.

Aging potential: 5 to 7 years

MVP MERLOT 2022

SILVER MEDAL, Concours Expression des Vignerons Bio d'Aquitaine 2023

After selecting the best Merlot grapes, a three-week maceration process was carried out to gently extract the ripest tannins. Daily pumping over and temperature control were prioritised in order to preserve the ripe fruit aromas while seeking optimal concentration. Eight months of ageing in vats completes the vinification process, followed by early bottling to preserve the freshness of the aromas.



VIN ROUGE AOC BORDEAUX BIO

Après avoir sélectionné les meilleures grappes de Merlot, une macération de trois semaines a été réalisée afin d'extraire délicatement les tanins les plus mûrs. Le remontage quotidien et le contrôle de la température ont été privilégiés pour préserver les arômes de fruits mûrs tout en recherchant une concentration optimale. Huit mois d'élevage en cuves viennent compléter le processus de vinification, suivis d'une mise en bouteille précoce afin de préserver la fraîcheur des arômes.

DÉGUSTATION:

Oeil: rubis bonne intensité, violet

Nez: note de fumé, encens, fruit à noyau, épice douce

Bouche : souple, note de réglisse, fruitée, tanins doux bien enrobés.

Temps de garde: 5 à 7 ans - 14.5%vol.



60% Petit Verdot 40% Cabernet Sauvignon

TASTING NOTES:

Colour intense ruby colour with violet hues, young.

Nose: Refined and fresh, with notes of mint, liquorice and pepper, complemented by stone fruit, dark fruit and wild strawberry.

Palate: Soft and fruit-driven, with a fleshy texture. The tannins are fine and well-coated, leading to a fresh finish and excellent overall balance.

WINE DETAILS:

Alcohol: 14.5% vol.

Aging potential: 5 to 7 years

MVP Petit Verdot Cabernet 2022

AOC BORDEAUX Organic Red Wine

In 2022, weather conditions allow us to pick up Petit Verdot and Cabernet Sauvignon grapes at the same time. Petit Verdot is a red wine grape whose small, thick-skinned berries are valued for their depth of color. The quality of our red wine comes from the maturity and natural concentration of the grape. At Maison Valentin Piquereaux, we take special care to control the production of our grapes. That unusual blending is intended to be gorgeous and velvety so during the wine making we want to extract flavours and structure. This means a maceration of 3 weeks, followed by a controlled fermentation at about 28 degrees. The wine is then matured in stainless steel for eight months.



VIN ROUGE AOC BORDEAUX BIO

En 2022, les conditions météorologiques ont permis une récolte simultanée du Petit Verdot et des Cabernet Sauvignon les plus précoces. Une macération de 3 semaines a été opérée pour extraire en douceur les tannins les plus mûrs. Des remontages quotidiens et un contrôle des températures sont privilégiés afin de préserver les arômes de fruits mûrs tout recherchant une concentration optimale. Un élevage de 8 mois, complète la vinification.

DÉGUSTATION:

Oeil: rubis intense, violette, jeune

Nez : fin, frais, note de menthe, réglisse, poivre, fruit à noyau et fruit noir, fraise des bois

Bouche : souple, fruitée, charnu, tanins fin enrobés, fraîcheur en finale, bel équilibre.

Temps de garde: 5 à 7 ans - 14.5%vol.



70% Cabernet Sauvignon
30% MERLOT

TASTING NOTES:

Apricot-coloured robe.

The nose is fruity, with attractive notes of strawberry and English candy.

On the palate, the wine is fresh and elegant, with good length and a pleasant persistence.

WINE DETAILS:

Alcohol: 12.5% vol.

Aging potential: up to 3 years

MVP ROSÉ SEC 2024

VIN DE FRANCE ORGANIC Rosé Wine

Choosing the right harvest date is a real challenge every year to produce the best rosé possible. This delicate and perfumed rosé is made using the direct pressing technique. The juice that runs off is then vinified like a white wine with alcoholic fermentation only on the juice. This process not only, preserves the fruity character and aroma of the grapes but also ensures the right shade of pink.



VIN DE FRANCE ROSÉ SEC BIO

Le choix de la date de récolte est chaque année un véritable challenge pour élaborer le meilleur rosé possible. La récolte est précoce et généralement très tôt le matin. Ce rosé délicat et parfumé est élaboré selon la technique du pressurage direct. Le jus qui s'écoule est ensuite vivifié comme un vin blanc avec une fermentation alcoolique uniquement sur le jus. Ce procédé permet non seulement de conserver les arômes de fruits frais du raisin, mais aussi d'obtenir la nuance recherchée du rosé.

DÉGUSTATION:

Robe Abricot

Son nez est fruité avec de jolies notes de fraise et de bonbon anglais.

En bouche, il est frais, élégant et laisse une bonne persistance.

Temps de garde: 3 ans / 12.5% Vol.



60% MERLOT 40% Cabernet Sauvignon

TASTING NOTES:

The colour is dominated by cherry-red highlights.

The nose is expressive, revealing intense red fruit aromas.

On the palate, the tannins are supple and velvety. The wine is well-balanced, with a very pleasant and lingering finish.

WINE DETAILS:

Alcohol: 14.5% vol.

Aging potential: 5 to 7 years

LA RAMBAULIERE 2022

AOC BORDEAUX Organic Red Wine

We named this wine La Rambaulière as a tribute to my grandfather, Jean-Louis Rambaud. He was a lifelong vinegrower himself, so he was a great help when we planted the vineyard over 20 years ago. This wine resembles him, at once traditional and contemporary, generous and delicate. That traditional blending is intended to be gorgeous and velvety so during the wine making we want to extract flavours and structure. This means a maceration of 3 weeks, followed by a controlled fermentation at about 28 degrees. The wine is then matured in stainless steel for eight months.



VIN ROUGE AOC BORDEAUX BIO

C'est pour rendre hommage à mon grand-père, Jean-Louis Rambaud, que nous avons appelé ce vin La Rambaulière. Lui-même a cultivé toute sa vie la vigne, il fut donc d'une grande aide lorsque nous avons planté le vignoble il y a plus de 20 ans. Ce vin lui ressemble, il est à la fois traditionnel et contemporain, généreux et délicat. Une macération de 3 semaines a été opérée pour extraire en douceur les tannins les plus mûrs. Des remontages quotidiens et un contrôle des températures sont privilégiés afin de préserver les arômes de fruits mûrs tout recherchant une concentration optimale. Un élevage de 8 mois, complète la vinification.

DÉGUSTATION:

La robe est dominée par des reflets rouge cerise.

Le nez surprend par des notes intenses de fruits rouges.

En bouche, les tannins sont souples et veloutés. Il est bien équilibré avec une très agréable persistance en bouche.

Temps de garde: 5 à 7 ans - 14.5%vol.



50% Colombard 50% MERLOT

TASTING NOTES:

Pale colour with silver highlights.

Nose: Citrus notes with a delicate floral touch.

Palate: A fresh, clean attack supported by bright acidity, offering a harmonious balance between tension and roundness.

WINE DETAILS:

Alcohol: 12% vol.

Aging potential: up to 3 years

BLANC SEC 2025

VIN DE FRANCE ORGANIC Dry White Wine

The combination of Colombard and Merlot grape is based on a natural complementarity between aromatic freshness and roundness. Colombard, an emblematic grape variety from south-western France, brings tension, acidity and dominant citrus notes. It forms the backbone of the wine and guarantees a dynamic and refreshing profile. Merlot, vinified as a white wine from black grapes, with a carefully chosen harvest date and gentle pressing, brings roundness and aromatic complexity and enriches the blend with floral notes, while softening the liveliness of the Colombard.



BLANC SEC VIN DE FRANCE BIO

L'association du Colombard et du Merlot repose sur une complémentarité naturelle entre fraîcheur aromatique et rondeur. Le Colombard, cépage emblématique du Sud-Ouest de la France, apporte tension, acidité et des notes dominantes d'agrumes. Il constitue l'ossature du vin et garantit un profil dynamique et rafraîchissant. Le Merlot vinifié en blanc de noir, avec une date de récolte bien choisie et un pressurage doux, contribue quant à lui, à la rondeur, au volume en bouche et enrichit l'assemblage par des notes florales, tout en adoucissant la vivacité du Colombard.

DÉGUSTATION:

Robe pâle aux reflets argentés

Nez: notes d'agrumes avec une touche florale délicate

Bouche: attaque franche et fraîche portée par une belle acidité pour offrir un équilibre harmonieux entre tension et rondeur. Temps de garde: jusqu'à 3 ans / 12% vol.



60% MERLOT
40% Cabernet Sauvignon

TASTING NOTES:

Intense ruby colour

Nose : fine strawberry and
stone fruits, freshness

Palate : supple, fruity, very
round, fine tannins wrapped
in a pleasant sweetness.

WINE DETAILS:

Alcohol: 13% vol.

Aging potential: up to 4
years

Residuals sugars: 5g/l

ROUGE CANON 2024

VIN DE FRANCE ORGANIC Red Wine

A NEW WINE WHO BREAKS THE CODES.

This wine was made using an atypical process. In fact, we harvested our Merlot and Cabernet Sauvignon at a stage close to overmaturity. Then we vinified them into rosé process by direct pressing. The resulting juice is a magnificent ruby colour, with only the finest tannins remaining.

VIN DE FRANCE
ROUGE BIO

LE VIN
NOUVEAU QUI
CASSE LES
CODES



Ce vin a été élaboré selon un processus atypique. En effet, Nous avons récolté à quasi surmaturité nos Merlot et Cabernet Sauvignon pour ensuite les vinifier comme un rosé de pressurage direct. Le jus de raisin obtenu arbore alors une magnifique couleur rubis et ne subsistent que les tannins les plus fins.

DÉGUSTATION:

Couleur rubis intense

Nez : fin, note de fraises et de fruits à noyaux, tout en fraîcheur

Bouche : souple, fruitée, beaucoup de rondeur, tanins fins enrobés d' une agréable sucrosité

Temps de garde: 2 à 4 ans - 13%vol.

