



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

IGP Drôme CHARDONNAY

IGP Drôme Blanc, produit en **Drôme Provençale** sur les coteaux de la Valdaine entre **Montélimar, Dieulefit et Crest**.

Issu de la variété **Chardonnay**. Vendangés de nuit, les raisins sont pressés directement après réception au chais puis fermentés à froid, les arômes typiques du cépage sont ainsi conservés. Une pointe d'acidité lui confère une bonne **fraîcheur**, la bouche est **ronde et bien équilibrée**.

A boire dans sa jeunesse à 10-12°C, à l'apéritif ou en accompagnement de poissons et crustacés.

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : galets et éboulis calcaires

Rendement : 50hl/ha

Vinification : récolte de nuit, pressurage direct et fermentation à froid

Elevage : sur lies fines

Dégustation :

Couleur : robe jaune pâle brillante aux reflets argentés

Nez : notes de fleurs blanches mêlées d'agrumes

Bouche : bon équilibre entre les arômes de fruits blancs et la vivacité du vin

Contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



Conditionnement : bag in box 5 litres et 10 litres

Palettisation : 5L: 35X3 = 105 10L: 24X3 = 72

Conservation : 3 à 6 mois