



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

AOP GRIGNAN LES ADHEMAR

Issu des Hautes Terres de l'appellation **Grignan les Adhémar** autour de Montbrison sur Lez et La Roche St Secret Beconne.

A base de **Grenache et Syrah**, ce vin présente une **robe profonde** rouge rubis. Son nez **riche et puissant**, révèle des notes de fruits rouges intenses et d'épices.

La bouche est **ample et harmonieuse** avec une belle longueur.

Servi entre 16 et 18°C, ce vin accompagne idéalement charcuteries et viandes blanches.



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

Appellation : Grignan les Adhémar

Cépage : Grenache noir, syrah

Terroir : argilo-calcaire

Rendement : 43hl/ha

Vinification : Eraflage total, cuvaison de 6 à 8 jours en cuve thermorégulée entre 28 et 30°C

Elevage : en cuve

Dégustation :

Couleur : robe profonde rouge rubis

Nez : riche et puissant avec des notes de fruits rouges intenses et d'épices

Bouche : ample et harmonieuse avec une belle longueur

Conditionnement : bag in box 5 litres et 10 litres

Palettisation

- 5L : 35X3 = 105

- 10L : 24X3 = 72

Conservation : 3 à 6 mois