



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

AOP GRIGNAN LES ADHEMAR

Appellation : Grignan les Adhémar

Cépage : Grenache noir, syrah

Terroir : argilo-calcaire

Rendement : 43hl/ha

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

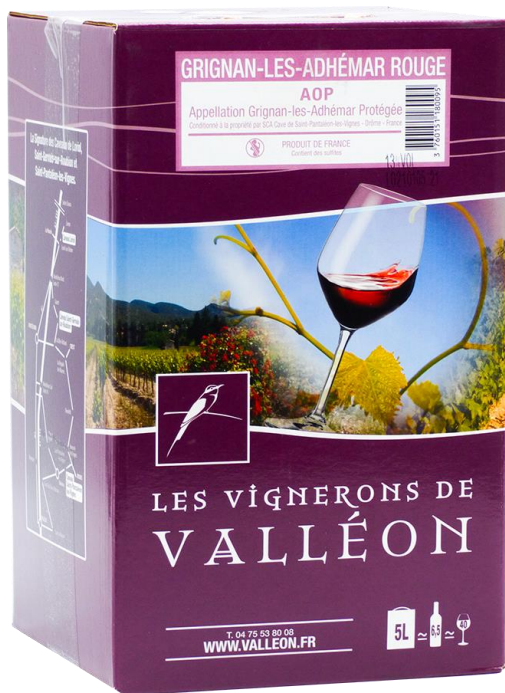
Elevage : en cuve

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



Conservation : 3 à 6 mois