



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

Indication Géographique de la Drôme

IGP Drôme ROSE

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

Issu des variétés **Grenache, Syrah, Merlot et Cabernet-Sauvignon**.

Robe pâle aux reflets violines.

Le nez franc et complexe, allie des **arômes minéraux et de baies rouges**.

La bouche est **vive** avec une finale persistante sur des **notes acidulées**.

A boire entre 8 et 10°C, pour accompagner hors-d'oeuvre frais, grillades et apéritif estival.



Appellation : Indication Géographique Protégée Drôme

Cépage : Grenache, Merlot, Syrah, Cabernet-Sauvignon

Appellation : Indication Géographique Protégée Drôme

Millésime : 2017

Cépage : Cabernet sauvignon, grenache noir, merlot, syrah

Terroir : galets et éboulis calcaires

Rendement : 65hl/ha

Vinification : assemblage de moût issu de pressurages directs et saignées suivis d'une fermentation à basse température

Eleveage : en cuve

Dégustation :

Couleur : robe pâle aux reflets violines

Nez : notes de petites baies rouges, groseilles

Bouche : arômes de baies rouges relevées d'une agréable note de fraîcheur

Conditionnement : bag in box 5 litres et 10 litres

Palettisation :

5L : 35X3 = 105

10L : 24X3 = 72

Conservation : 3 à 6 mois

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

Les Vignerons de Valléon – 1 route de Nyons - 26770 Saint Pantaléon les Vignes - Tél : 04 75 53 80 08

Mail : contact@valleon.fr