



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# Indication Géographique Protégée de la Drôme IGP Drôme SYRAH

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

100% **Syrah**, cépage très coloré et typique de la vallée du Rhône.

La Syrah donne à ce vin une **robe rouge** aux **reflets violets**, avec un nez de **violette** et de **petites baies**.

La vinification par des méthodes modernes de préfermentation à chaud lui donne sa couleur **pourpre et ses tanins ronds** et enrobés dans des notes de **fruits cuits légèrement épicés**.

A servir à 16-18°C sur des repas de viandes, charcuteries ou fromages.

**Appellation** : Indication Géographique Protégée Drôme

**Cépage** : 100% Syrah

**Terroir** : galets et éboulis calcaires des coteaux de la Valdaine

**Rendement** : 70 hl/ha

**Vinification** : méthode moderne de pré fermentation à chaud

**Elevage** : traditionnel, 6mois en cuve, minimum

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



## Dégustation

**Couleur** : robe soutenue, pourpre dans sa jeunesse avec des reflets violets

**Nez** : puissant, notes de fruits rouges cuits

**Bouche** : notes de fruits rouges mûrs et de violette, tanins ronds.

## Conditionnement

bag in box 5 litres et 10 litres

## Palettisation :

- 5L : 35x3 = 105

- 10L : 24x3 = 72

**Conservation** : 3 à 6 mois