



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# AOP CÔTES DU RHÔNE ROSE

Ce rosé a été obtenu par pressurage direct et par saignée des cuvées des Côtes du Rhône dans lesquelles s'associent en parfaite harmonie les cépages **Grenache et Syrah**.

Ce rosé à la robe **rose lumineuse** nous fait découvrir au nez une palette aromatique toute en finesse de petites baies rouges: **cassis, groseille et framboise**. En bouche il dispose d'un **bon équilibre degré-acidité**. Le **fruité** ressort sur une finale **rafraichissante**.

Servir entre 10 et 12°C pour qu'il exprime toutes ses qualités aromatiques. Il accompagne agréablement les charcuteries et les viandes grillées.

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



**Appellation** : Côtes du Rhône

**Cépage** : Grenache noir, syrah, cinsault

**Terroir** : caillouteux et remaniement de safres

**Rendement** : 50hl/ha

**Vinification** : pressurage direct et saignée puis vinification à basse température

**Elevage** : 6mois en cuve minimum

**Dégustation** :

**Couleur** : Rose soutenu aux reflets violets

**Nez** : fin de petites baies rouges

**Bouche** : fraîche aux arômes de groseilles

**Conditionnement** : bag in box 5 litres

Palettisation 5l : 35 X 3 = 105

**Conservation** : 3 à 6 mois