



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

IGP Drôme VIOGNIER

Cépage : VIOGNIER

Terroir : galets et éboulis calcaires

Rendement : 50hl/ha

Vinification : récolte de nuit,
pressurage direct et fermentation à
basse température

Elevage : sur lies fines, 6 mois en cuve
minimum

Dégustation :

Couleur : brillante aux reflets légèrement
dorés

Nez : fin et complexe de fruits blancs

Bouche : ronde avec des arômes de pêche
relevée d'une pointe de fraîcheur acidulée

Conservation : 3 à 6 mois



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