



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

IGP Drôme VIOGNIER

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

Issu de la variété **Viognier**, cépage typique de la vallée du Rhône.

Vendangés de nuit, les raisins sont pressés directement après réception au chais puis fermentés à froid, les arômes typiques du cépage sont ainsi conservés, fruités de poire, pêche et d'abricot. Une pointe d'acidité lui confère une bonne **fraîcheur**, la bouche est **ronde et bien équilibrée**.

A boire dans sa jeunesse à 10-12°C, à l'apéritif ou en accompagnement de poissons et crustacés.



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

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

Conditionnement : bag in box de 3 et 5 litres

Palettisation : 5l : 35 X 3 = 105
3 l : 40 x 4 = 160

Conservation : 3 à 6 mois