



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

BREZEME Prestige Côtes du Rhône

Cépage : 100% Syrah

Terroir : Terrasses des coteaux de Livron
(Côtes-du Rhône septentrional)

Vinification : cuvaison de 15 jours

Elevage : en cuve béton de 9 mois minimum

Conservation : de 3 à 5 ans

Accord : Servi entre 16 et 18°C,
il accompagnera harmonieusement une
viande rouge, une viande en sauce ou des
fromages.

Dégustation :

Couleur : Robe rubis foncée

Nez : Poivre noir, cerise....

Bouche : Ample et concentré, avec
des notes de violette.

Conditionnement : bouteilles 75cl, cartons de 6 bouteilles

Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches



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