



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# Côtes du Rhône BREZEME

## Elevé en fûts de chêne

Vignoble très **confidentiel** situé sur une aire délimitée des coteaux de Livron sur Drôme, permet d'élaborer un **vin rare et typé** en pur Syrah.

Vin de couleur rubis foncé, **élevé en fûts de chêne** pendant 9 mois. Le nez révèle des arômes d'**épices** et de **torréfaction** avec une pointe florale de **violette**. La bouche est souple et la finale exprime des saveurs de **réglisse** et de **cacao**.



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

**Cépage** : Syrah

**Terroir** : coteaux de Livron

**Rendement** : 50 hl/ha

**Vinification** : Eraflage total , cuvaision de 8 à 10 jours

**Elevage** : élevé en fûts de chêne pendant 9 mois

**Degrés** : 14.0 %vol

### Dégustation :

**Couleur** : rubis foncé

**Nez** : épices, violette, torréfaction

**Bouche** : Arômes d'épices et de violettes relevées par une douce saveur de torréfaction et de vanille

**Conservation** : 5 à 8 ans

**Conditionnement** : bouteilles 75cl, cartons de 6 bouteilles

Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches

Les Vignerons de Valléon 1, route de Nyons, 26770 Saint-Pantaléon-les-Vignes Tél. 04 75 53 80 08  
contact@valleon.fr