



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

Indication Géographique Protégée de la Drôme Coteaux de Montélimar CHARDONNAY

Cette cuvée est issue de nos plus belles parcelles de **Chardonnay** situées sur les **Coteaux de Montélimar**.

Le nez développe des arômes intenses de **caramel et d'amandes grillées**.

La bouche présente une **belle rondeur** et une finale acidulée.

A déguster à 12°C, à l'apéritif, sur des viandes blanches ou pour accompagner une glace au **nougat de Montélimar**.



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

Cépage : Chardonnay

Terroir : galets et éboulis calcaires des coteaux de Montélimar

Rendement : 54 hl/ha

Vinification : récolte de nuit, pressurage direct et fermentation à froid

Elevage : traditionnel en cuve

Degrés : 12.5 %vol

Dégustation : à boire frais

Couleur : robe élégante aux reflets légèrement dorés

Nez : arômes intenses de **caramel et d'amandes grillées**

Bouche : **belle rondeur** et une finale acidulée.

Conservation : à boire jeune

Conditionnement : bouteilles 75cl, cartons de 6 bouteilles

Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches