



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

CÔTES DU RHÔNE ROUGE BIO

Ce vin Bio est produit à base des cépages **Grenache** et **Syrah** sur les côteaux de Saint Pantaléon les Vignes et Rousset les Vignes.

Après une vinification traditionnelle de 6 à 8 jours de macération et fermentation, on le retrouve sous une **robe foncée et brillante**, il développe des arômes de **fruits mûrs et de réglisse**. La bouche est **structurée** sans agressivité, elle présente des notes de **fruits secs** dans un bel **équilibre** d'ensemble. A consommer entre 16 et 18°C, il accompagne agréablement les viandes grillées ou en sauce ou les fromages de caractère.

Cépage : Grenache et Syrah

Terroir : remaniement de safre

Rendement : 48 hl/ha

Vinification : traditionnelle

Elevage : 6 mois en cuve, minimum

Dégustation :

Couleur : robe foncée et brillante

Nez : fruits mûrs et de réglisse

Bouche : équilibrée et structurée sans agressivité avec notes de fruits secs



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

Conditionnement : bag in box 5 litres

Palettisation : 5L: 35X3 = 105 10L: 24X3 = 72

Conservation : 3 à 6 mois