



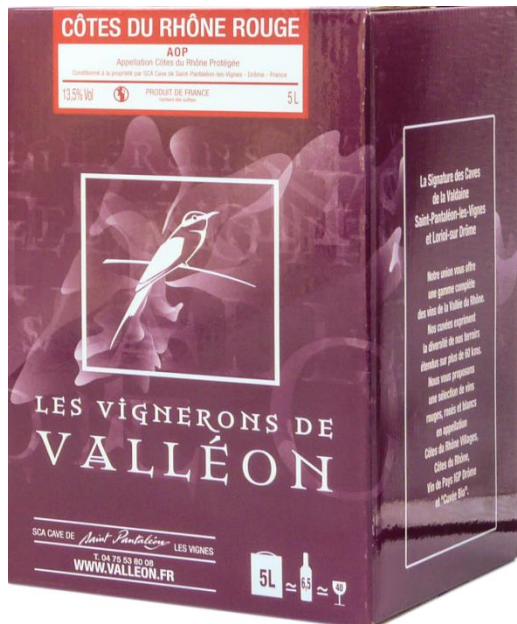
LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# AOP CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Nous avons recherché pour ce vin tout le **fruité** typique des Côtes du Rhône.

A base de **Grenache et Syrah**, la vinification recherche les **arômes de fruits mûrs** et une **souplesse tannique** pour obtenir un vin plaisir, **gouleyant et gouteux**.

Il pourra être servi en accompagnement avec des charcuteries, grillades, viandes blanches et fromages.



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

**Appellation** : Côtes du Rhône

**Cépage** : Grenache noir, syrah, carignan, cinsault

**Terroir** : caillouteux et remaniement de safres

**Rendement** : 50hl/ha

**Vinification** : Eraflage total, cuvaison de 6 à 8 jours

**Elevage** : en cuve traditionnelle

## Dégustation :

**Couleur** : robe soutenue, rouge grenat

**Nez** : notes de petits fruits rouges (cassis, framboise)

**Bouche** : arôme de fruits rouges à la texture veloutée

**Conditionnement** : bag in box 5 litres et 10 litres

### Palettisation

5l: 35X3 = 105

10l: 24X3 = 72

**Conservation** : 3 à 6 mois

Les Vignerons de Valléon – 1 route de Nyons - 26770 Saint Pantaléon les Vignes - Tél : 04 75 53 80 08

Mail : [contact@valleon.fr](mailto:contact@valleon.fr)