



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# Côtes du Rhône Bio Blanc TERROIR DE LA LANCE

Au pied de **la Lance**, parcelles sélectionnées de **Marsanne, Roussane et Viognier** sur des remaniements de safres à Saint Pantaléon les Vignes et Rousset les Vignes.

Les raisins sont récoltés tôt le matin et pressés directement au chai. La **fermentation à froid** lente permet l'extraction de la **complexité** de ce vin.

Ce vin présente une belle **robe pâle aux reflets dorés**. Son nez est **complexe** aux notes d'**agrumes et de fruits exotiques**. En bouche, sa **rondeur** liée à une pointe de **fraîcheur** lui donne un côté gourmand.

Servi entre 8 et 10°C, ce vin peut s'apprécier en apéritif ou accompagner des fruits de mers ou plats de poissons, et pourquoi pas un picodon ou un dessert fruité...



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

**Cépage** : Marsanne, Roussane, Viognier

**Terroir** : remaniement de safre

**Vinification** : fermentation à froid

**Elevage** : en cuve

## **Dégustation** :

**Couleur** : Robe pâle aux reflets dorés.

**Nez** : Nez complexe aux notes d'agrumes et de fruits exotiques

**Bouche** : Bouche sa rondeur liée à une pointe de fraîcheur lui donne un côté gourmand.

**Conservation** : à boire

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

Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches