



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# CHARDONNAY Prestige IGP Coteaux 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

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

**Elevage** : sur lies fine avec douelles de chêne.

**Conservation** : à boire jeune

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

## **Dégustation** :

**Couleur** : robe élégante aux reflets dorés

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

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

**Conditionnement** : bouteilles 75cl, cartons de 6 bouteilles  
Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches