



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

Indication Géographique Protégée de la Drôme CHARDONNAY-VIOGNIER

IGP Drôme Blanc, produit en **Drôme Provençale** sur les coteaux de la Valdaine entre **Montélimar, Dieulefit et Crest**.

Issu des variétés **Chardonnay (60%) et Viognier(40%)**, vendangés de nuit, les raisins sont pressés directement après réception au chais puis fermentés à froid, les arômes d'**agrumes et de fleurs blanches** sont ainsi conservés. Une pointe d'acidité lui confère une bonne **fraîcheur**, la bouche est **ronde et bien équilibrée**.

A boire dans sa jeunesse à 10-12°C, à l'apéritif ou en accompagnement de poissons et crustacés.

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



Cépage : Chardonnay 60% et viognier 40%

Terroir : galets et éboulis calcaires des coteaux de la Valdaine

Rendement : 70 hl/ha

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

Elevage : traditionnel en cuve

Degrés : 13.5 %vol

Dégustation : à boire frais

Couleur : robe élégante aux reflets légèrement dorés

Nez : notes intenses d'agrumes

Bouche : fruits frais avec une légère vivacité, ronde et bien équilibrée

Conservation : à boire jeune

Conditionnement : bouteilles 75cl, cartons de 6 bouteilles

Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches

Les Vignerons de Valléon 1, route de Nyons, 26770 Saint-Pantaléon-les-Vignes Tél. 04 75 53 80 08
contact@valleon.fr