



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# Grignan les Adhémar MARQUISE DE SEVIGNE Cité guide Hachette 2020

Cette cuvée rend hommage à la **Marquise de SEVIGNE** qui vécut au château de **Grignan** situé au cœur de l'Appellation.

A base de **Grenache et Syrah**, ce vin présente une **robe profonde** rouge rubis. Son nez **riche et puissant**, révèle des notes de fruits rouges intenses et d'épices.

La bouche est **ample et harmonieuse** avec une belle longueur.

Servi entre 16 et 18°C, ce vin accompagne idéalement charcuteries et viandes blanches.



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

**Cépage** : Grenache, syrah principalement

**Terroir** : Argilo-Calcaire

**Rendement** : 52hl/ha

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

**Elevage** : en cuve traditionnelle de 6 mois minimum

**Degrés** : 13.50 %vol

## Dégustation :

**Couleur** : robe profonde rouge rubis

**Nez** : riche et puissant avec des notes de fruits rouges intenses et d'épices

**Bouche** : ample et harmonieuse avec une belle longueur

Conservation : 3 à 5 ans

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