



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

MARQUISE DE SEVIGNE AOP Grignan les Adhémar



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

Cépage : Grenache, syrah

Terroir : Argilo-Calcaire

Vinification : cuvaison traditionnel de 6 à 8 jours

Elevage : cuve béton de 6 à 12 mois

Conservation : 3 à 5 ans

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

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.

Conditionnement : bouteilles 75cl, cartons de 6 bouteilles

Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches