



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

Côtes du Rhône PETIT TRAIN

En souvenir du **petit train** de la ligne Nyons-Pierrelatte, qui a serpenté à travers le vignoble de 1897 à 1951, nous avons **sélectionné** cette cuvée avec des arômes de **fruits rouges**.

Ce **Côtes du Rhône** à base de **Grenache et Syrah**, à la texture **veloutée** s'apprécie dans les 3 ans qui suivent son élaboration.

Servi entre 15 et 18°C, il accompagne idéalement **charcuteries, grillades et viandes blanches**.



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

Cépage : Grenache, syrah principalement
Terroir : caillouteux et remaniement de safres
Rendement : 50 hl/ha
Vinification : Eraflage total , cuvaion de 6 à 8 jours
Elevage : en cuve traditionnelle de 6mois minimum
Degrés : 14 %vol

Dégustation :

Couleur : robe soutenue, rouge grenat
Nez : notes de petits fruits rouges (cassis, framboise)
Bouche : arôme de fruits rouges à la texture veloutée

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](mailto:contact@valleon.fr)