



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

ROSE DES DAMES IGP Drôme

Cépage : Merlot – Grenache

Terroir : galets et éboulis calcaires

Vinification : pressurage direct, fermentation à basse température. Blocage de la fermentation par filtration, afin de garder 30g/L de sucres résiduels.

Conservation : A boire jeune

Accord : A servir à 8°C. Compagnon idéal des dames par son coté léger en alcool et moelleux, il accompagnera vos apéritifs ou un dessert aux fruits.

Dégustation :

Couleur : robe rose brillante

Nez : framboise et fruits de la passion

Bouche : souple et doux avec des notes de petits fruits rouges.

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



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