



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

VIN DU JOUR ROSE IGP DRÔME



Cépages : Cabernet-Sauvignon,
Grenache, Merlot.

Terroir : galets et éboulis calcaires

Vinification : Récolte de nuit, pressurage
direct, fermentation à basse température

Elevage : 6 mois en cuve béton

Conservation : à boire jeune

Accords : A boire entre 8 et 10°C, pour
accompagner un hors-d'œuvre frais, des
grillades ou un apéritif estival.

Dégustation :

Couleur : robe pâle aux reflets violines

Nez : notes de fruits exotiques et de
fruits à chaire blanche

Bouche : Léger, frais et fruité.

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.