



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

Côtes du Rhone BIO Terroir de la Lance Rosé

Ce vin Rosé est issu de **Grenache Noir** (85%) et de **Syrah** (15%), cultivés et vinifiés selon le cahier des charges de l'**agriculture biologique**.

Il présente une robe **pâle** de couleur **saumon**. Son nez **intense** révèle des arômes de **framboises** et de **pêches**. La bouche est **fraîche** et **légère**, avec une **bonne persistance aromatique**.

Servi entre 10 et 12°C, ce vin accompagnera vos apéritifs, poissons grillés et ratatouille.



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

Cépage : Grenache 85% Syrah 15%

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, et dépressions sablonneuses issues de safres

Rendement : 42 hl/ha

Vinification : Pressurage direct puis fermentation à basse température

Elevage : en cuve traditionnelle

Degrés : 13.0%vol

Dégustation :

Couleur: Pâle saumonée

Nez: intense de framboises et pêches

Bouche: fraîche, légère avec une bonne persistance aromatique

Conservation : à boire