



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

Côtes du Rhône Rosé

Ce rosé a été obtenu par pressurage direct et par saignée des meilleures cuvées des Côtes du Rhône dans lesquelles s'associent en parfaite harmonie les cépages **Grenache et Syrah**.

Ce rosé à la robe **rose lumineuse et pimpante** nous fait découvrir au nez une palette aromatique toute en finesse de petites baies rouges: **cassis, groseille et framboise**. En bouche il dispose d'un **bon équilibre degrés-acidité**. Le **fruité** ressort sur une finale **rafraichissante**.

Servir entre 10 et 12°C pour qu'il exprime toutes ses qualités aromatiques. Il accompagne agréablement les charcuteries et les viandes grillées.



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

Cépage : Grenache, syrah principalement

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

Rendement : 42 hl/ha

Vinification : Pressurage direct et saignée des cuves de Côtes du Rhône puis fermentation à basse température

Elevage : en cuve traditionnelle

Degrés : 12.5 %vol

Dégustation :

Couleur : Robe au rose lumineux et pimpant

Nez : Bouquet de baies rouges, aux notes de cassis, groseilles et framboise

Bouche : Fruité avec un bon équilibre degrés-acidité. Le fruité ressort sur une finale rafraichissante.

Conservation : à boire

Conditionnement : bouteilles 75cl, cartons de 6 bouteilles

Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches