



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

Côtes du Rhône Bio Rouge TERROIR DE LA LANCE

Ce vin Bio est produit à base des cépages **Grenache** et **Syrah** sur les côteaux de Saint Pantaléon les Vignes et Rousset les Vignes.

Sous une **robe foncée et brillante**, il développe des arômes de **fruits mûrs et de réglisse**. La bouche est **structurée** sans agressivité, elle présente des notes de **fruits secs** dans un bel **équilibre** d'ensemble.

A consommer entre 16 et 18°C, il accompagne agréablement les viandes grillées ou en sauce ou les fromages de caractère.



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

Cépage : Grenache – Syrah

Terroir : remaniement de safre

Rendement : 48 hl/ha

Vinification : traditionnelle

Elevage : 6 mois en cuve, minimum

Degrés : 14.5%vol

Dégustation :

Couleur : Robe foncée et brillante.

Nez : Nez complexe et intense de fruits mûrs et de réglisse.

Bouche : Bouche équilibrée et structurée sans agressivité avec des notes de fruits rouges.

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

Mail : contact@valleon.fr