



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

ST PANTALEON LES VIGNES RESERVE Côtes du Rhône Villages



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

Cépage : Sélection des plus coteaux de Grenache et de Syrah du village de Saint Pantaléon les vignes.

Terroir : Coteaux argilo-calcaire

Vinification : cuvaison de 15 jours

Elevage : 12 mois en **fût de chêne français**

Conservation : de 5 à 8 ans

Accord : A servir entre 16 à 18°C.

Il peut accompagner viandes rouges, gibiers et fromages.

Dégustation :

Couleur : Robe pourpre profond

Nez : Bouquet complexe de fruits rouges mûrs, de vanille et de notes toastées

Bouche : Fin et élégant, des tanins d'un touché soyeux.

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