



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

"Sans pantalon, ni sulfites" Côtes du Rhône Sans sulfites ajoutés



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

Cépage : Sélection parcelle de Syrah (60%) et Grenache (40%)

Terroir : Argilo-calcaires.

Vinification : sans ajout de sulfites ni produits œnologiques. Filtration précoce.

Eleveage : 4 mois en cuve. Mise en bouteille précoce pour conserver le fruit du vin et éviter l'oxydation en cuve.

Conservation : 1 à 3 ans en cave.

Accord : Servi à 16°C, ce vin accompagnera vos viandes rouges et vous surprendra sur un dessert au chocolat.

Dégustation :

Couleur : Profonde de teinte pourpre

Nez : Pureté fruit entre cassis et fraise

Bouche : ample concentrée avec des tanins d'une grande finesse

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