



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

Côtes du Rhône Villages SAINT PANTALEON LES VIGNES

Saint Pantaléon les Vignes, situé au coeur de la **Drôme Provençale**, a accédé au rang d'AOP Côtes du Rhône Villages avec nom de commune en 1969.

Sélectionné par les **Vignerons de Valléon**, cette cuvée à base de **Grenache et de Syrah**, reflète toute l'**élégance** des vins issus de cette appellation.

Servi entre 16 et 18°C, et à boire dans les 3 à 5 ans, Il accompagnera harmonieusement les viandes rouges, charcuteries, gibiers et les fromages.



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 : Eraflage total , cuvaision de 8 à 10 jours

Elevage : en cuve traditionnelle de 9mois minimum

Degrés : 13.50 %vol

Dégustation :

Couleur : Robe soutenue, pourpre dans sa jeunesse

Nez : Bouquet de fruits rouges mûrs

Bouche : Rond et élégant avec des tanins souples et des arômes de fruits mûrs

Conservation : dans les 3 à 5 ans

Conditionnement : bouteilles 75cl, cartons de 6 bouteilles

Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches

Les Vignerons de Valleon 1, route de Nyons, 26770 Saint-Pantaléon-les-Vignes Tél. 04 75 53 80 08
contact@valleon.fr