



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# Côtes du Rhône Villages SAINT PANTALEON LES VIGNES – RESERVE Médaille d'Argent Macon

Ce vin issu de **vignes sélectionnées**, à base de **Grenache et Syrah** a été élevé en **fûts de chêne** pendant une durée minimum de 12 mois. Des arômes subtils délicatement boisés confèrent à ce Côtes du Rhône Villages Saint Pantaléon les Vignes **finesse et élégance**.

Il conserve toutes ses qualités pendant 3 à 5 ans et peut dès à présent accompagner viandes rouges, gibiers et fromages. A servir entre 16 à 18°C.



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 fût de chêne pendant une durée de 12 mois minimum

**Degrés** : 14.0 %vol

## **Dégustation** :

**Couleur** : Robe soutenue, pourpre dans sa jeunesse

**Nez** : Bouquet de fruits rouges mûrs, très légèrement épicé, aux notes boisées

**Bouche** : Fin et élégant aux notes subtiles de bois, il présente des tanins souples et des arômes de fruits mûrs.

**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  
contact@valleon.fr