



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

TERROIR DE LA LANCE

Rouge BIO

Côtes du Rhône



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

Cépage : Grenache et de Syrah

Terroir : Coteaux situés au pied de la montagne de la Lance

Vinification : cuvaison de 8 à 12 jours

Elevage : cuve béton de 6 à 12 mois

Conservation : de 3 à 5 ans

Accord : Servi entre 15 et 18°C, il accompagne agréablement les viandes grillées ou en sauce, ainsi que des fromages de caractère

Dégustation :

Couleur : Robe rubis foncée

Nez : Nez intense de cassis et de réglisse.

Bouche : Bouche souple et équilibrée

Conditionnement : bouteilles 75cl, cartons de 6 bouteilles

Palettisation : 630 bouteilles = 21 cartons sur 5 couches