



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# TERROIR DE LA LANCE

## Blanc BIO

### Côtes du Rhône



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

**Cépage** : Marsanne, Roussane, Viognier

**Terroir** : Coteaux argilo-calcaire situés au pied de la montagne de la Lance

**Vinification** : Pressurage direct et fermentation à basse température.

**Elevage** : 6 mois en cuve sur lies fines.

**Conservation** : 2 à 3 ans

**Accord** : servi entre 8 et 10°C, ce vin peut s'apprécier en apéritif, accompagner un plat de poissons, ou encore un picodon.

#### **Dégustation** :

**Couleur** : Robe pâle aux reflets vert.

**Nez** : Nez complexe de fruits à chair blanche et d'agrumes

**Bouche** : sa rondeur liée à une pointe de fraîcheur lui donne un côté gourmand.

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