



LES VIGNERONS DE
VALLÉON

TETHYS

ROUSSET LES VIGNES

Côtes du Rhône Villages

Cépage : Sélection et récolte à maturité optimale des plus coteaux de Grenache et de Syrah du village de Rousset les vignes.

Terroir : Sables compactés, appelés safres et apportés par l'océan du Paléozoïque : **Téthys**.

Vinification : cuvaison de 15 jours

Elevage : 12 mois en cuve béton

Conservation : de 5 à 8 ans

Accord : A servir entre 16 à 18°C.

Il peut accompagner viandes rouges, gibiers et fromages.

Dégustation :

Couleur : rubis foncé

Nez : Intense de fruits rouges confits et d'épices

Bouche : Puissante et complexe, enrobée par des tanins fondus.

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



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