



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

# Côtes du Rhône Villages Rousset les Vignes TETHYS

Il y a 20 millions d'années, sous l'éternel soleil, avant collines et coteaux, il y avait **TETHYS**, la mer primordiale. **TETHYS** nous a légué safres et galets.

Les vignerons de **ROUSSET LES VIGNES**, sous le soleil éternel, y cultivent les plus belles vignes, ils vous offrent le meilleur de leurs vins. "**Tant qu'il luira**" est leur devise.

Tirant son nom de ce lointain passé géologique, cette cuvée à la **robe foncée** présente un nez intense de **fruits rouges et d'épices**. La bouche allie **puissance et finesse**. Après une conservation qui peut s'étaler de 2 à 5 ans, il peut être servi entre 16 et 18°C, en accompagnement de viandes grillées ou en sauce, de fromages à pâte molle ou pressée.

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



**Cépage** : Grenache et syrah principalement

**Terroir** : Coteaux de remaniement de Safre et galets roulés

**Rendement** : 42 hl/ha

**Vinification** : Eraflage total , cuvaision de 8 à 10 jours

**Elevage** : en cuve traditionnelle de 9 mois minimum

**Degrés** : 13.50 %vol

## **Dégustation** :

**Couleur** : rubis foncé

**Nez** : Intense de fruits rouges confits épicés

**Bouche** : Puissante et complexe sur des notes de fruits rouges enrobées par des tanins fondus

**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