

# VAL-VERT

*Les Maîtres Vignerons  
de Valvert & Gallargues*

## Nuances Gris -75 cl



Appellation	IGP OC
Zone de production	Coteaux dominants la petite Camargue
Cépage	Assemblage de trois cépages avec dominante cinsault, grenache, et mourvèdre
Vignoble	Plateaux caillouteux et rhodanien
Vinification	Elevage traditionnel , macération à froid de 8 à 12 jours
Dégustation	<b>Couleur</b> : Rosé Cristallin <b>Nez</b> : Fin Fruité avec des notes d'agrumes <b>Bouche</b> : Bon équilibre en bouche et finesse. Ce vin laisse une bonne impression de fruité et de fraîcheur
Température de service	10° à 12°
Elevage	1 à 2 ans

**Valvert**  
**Les Maîtres Vignerons**  
152 rue de l'Ausselon  
30600 VAUVERT

RESPONSABLE COMMERCIAL : MR LACAS BRUNO  
Port : 06.09.49.80.43 tel : 04.66.88.20.31  
mail : lacas.vagvin@orange.fr