

# Tradition - Valériane

Côtes du Rhône Rouge AOP



82 Route d'Estézargues

30390 DOMAZAN

Tél : +33 (0)4 66 57 04 84

contact@domainevaleriane.com



*Un vin souple  
& rond*



## CÉPAGES

60% Grenache - 40% Syrah



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins sont éraflés en totalité, la vinification se déroule en cuve béton (température de fermentation régulée entre 25 et 30 °C) avec des remontages journaliers. Le temps de macération est d'environ 12 jours, et est suivi d'un pressurage modéré. Après la fermentation malolactique, les vins sont élevés un an en cuve, avant d'être mis en bouteille à la propriété.



## CONSERVATION

À déguster dès maintenant,  
potentiel de garde : 5 ans.



## DÉGUSTATION

La robe est profonde d'un rouge soutenu aux nuances pourpres. Les arômes de fruits rouges et d'épices se retrouvent en bouche sur un vin ample et rond où les tanins encore jeunes présentent déjà un bel équilibre.

## ACCORD METS ET VIN

Servi à 16 °C, ce vin conviendra parfaitement aux viandes blanches (poulet rôti, côtes de veau, rôti de porc...) et aux viandes rouges grillées ou en sauce (côte de bœuf, rosbif, daube à la provençale...) et aux fromages affinés.



La gamme Tradition existe  
en blanc, rosé et rouge

[www.domainevaleriane.com](http://www.domainevaleriane.com)