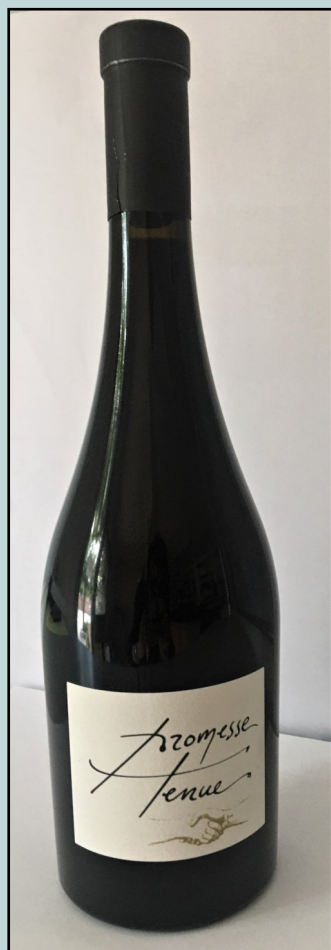


VAL-VERT

*Les Maîtres Vignerons
de Valvert & Gallargues*

Promesse Tenue -75 cl

Appellation	Vin de France
Zone de production	Sud ouest Gard
Cépage	100 % Carignan
Vignoble	Plateaux caillouteux Grès
Vinification	Récolte à la main et en cagettes Tri à la parcelle Macération carbonique 100% Remplissage cuve à la main afin de conserver le grain de raisin intact dans la cuve pour une fermentation inter pelliculaire Fermentation à Température Contrôlée 18°/20°C Elevage traditionnel
Dégustation	Couleur : rouge profond avec des reflets Bleutés Nez : Fin et fruité avec des notes fruits noirs Bouche : Rondeur des arômes et bon équilibre en bouche. Sensation de fraîcheur et de fruité parfaitement équilibré
Température de service	Vin à boire frais entre 14° et à 18°
Elevage	1 à 3 ans selon le millésime



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