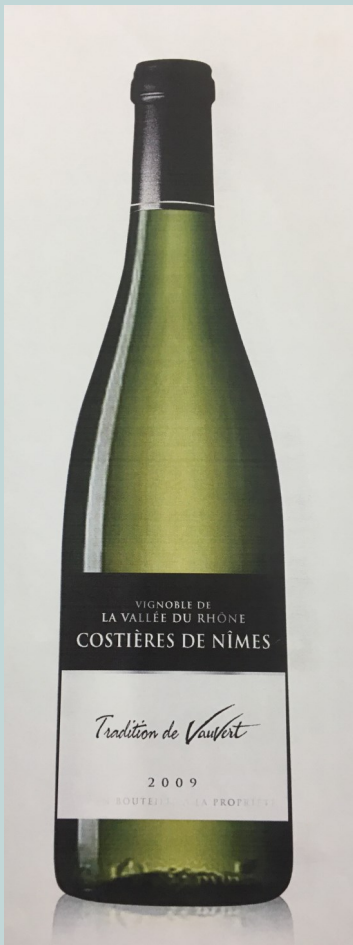


VAL-VERT

*Les Maîtres Vignerons
de Valvert & Gallargues*

Cuvée TRADITION Blanc—75 cl



Appellation	AOP COSTIÈRES DE NÎMES
Zone de production	Zone Sud de s costières sur les coteaux dominants la petite Camargue
Cépage	Assemblage de 4 cépages avec une dominante de grenache blanc, de marsanne, de roussanne et vermentino
Vignoble	Plateaux caillouteux rhodaniens
Vinification	Extraction par cuve d'égouttage, débourage à froid et par filtration sous vide. Fermentation entre 25 et 35 jours, levurage, avec levures sélectionnées, contrôle des températures de fermentation entre 14° et 16°. Elevage en cuve béton plastifiée.
Dégustation	Couleur : Brillante avec des teintes dorées et nuance verte Nez : Fin et fruité avec des notes de fleurs de miel et agrumes Bouche : rondeur des arômes et bon équilibre en bouche—Sensation de fraîcheur
Température de service	12° et à 14°
Elevage	1 AN

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