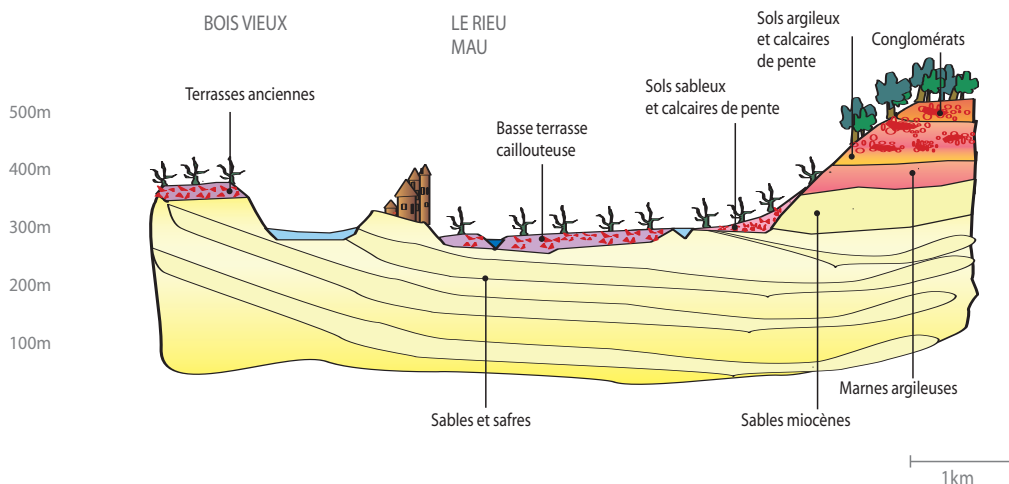


Nord - Nord Ouest

Sud - Sud Ouest



## Terroir

- **Vignoble :**  
il est tout entier situé sur la commune de Saint Pantaléon au sud du département de la Drôme sur la route de Nyons.
- **Sols :**  
coteaux argilo-calcaires à cailloutis, ou gréseux.
- **Climat :**  
méditerranéen protégé du mistral par les reliefs avoisinants.
- **Histoire :**  
la vigne règne dans ce village depuis plus de deux siècles au point qu'en 1918, le conseil municipal demande que soit ajouté "les vignes" au nom de la commune et en 1969 Saint Pantaléon-les-Vignes est consacré Côtes du Rhône Villages Saint-Pantaléon-les-Vignes.

## Élaboration

- **Superficie en production\* :**  
58 ha, production annuelle : 2178 hl ; rendement de base : 40 hl/ha.
- **Encépagement :**  
**pour les rouges**, Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages de l'Appellation admis 20% maximum. **Pour les rosés**, Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages admis 20% maximum, cépages blancs 20% maximum (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier). **Pour les blancs**, Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne blanche, Roussanne blanche, Bourboulenc blanc, Viognier blanc, autres cépages blancs admis 20% maximum.
- **Degré alcoolique minimum :**  
pour les rouges 12,5%, pour les rosés et les blancs 12%.

## Dégustation & consommation

- **A l'œil :** les rouges, robe soutenue, pourpres dans leur jeunesse. Les rosés, aspect brillant, couleur rose vif. Les blancs ont des reflets légèrement dorés.
- **Au nez :** rouges ou rosés, ont un bouquet fruité, arôme de pêche et d'abricot pour les blancs.
- **En bouche :** les rouges sont fermes, équilibrés, avec des tanins présents mais fondus. Les rosés et les blancs sont fins, saveur légère de fruit.
- **A table :** les rouges feront d'une volaille un vrai festin. Les rosés et les blancs servis frais agrémenteront charcuteries et grillades.
- **Dans la cave :** les rouges sont de bonne garde : maturité entre 6 et 10 ans. Rosés et blancs à boire jeunes.



## Des mots pour le dire

Il y a deux siècles, on pratiquait déjà à Saint-Pantaléon le Ban des Vendanges : c'était une cérémonie au cours de laquelle le plus jeune et le plus vieux vigneron, assistés d'un magistrat du village, décidaient de la date des vendanges.

