



VIGNERONS de Correns



Côtes de Provence, Rouge, Bio, 2020



Belle robe rubis profonde aux reflets violines. Nez puissant et complexe aux arômes de petits fruits noirs, cassis, mûre, cerise noire avec des notes fumées, épicées, torréfiées et de chocolat. Bouche ronde et structurée avec tanins puissants. Finale riche sur des notes grillées et épicée. A boire dès à présent pour les amateurs de vins structurés. Potentiel de garde : plus de 5 ans

Cépages : 80 % Syrah et 20 % Cabernet Sauvignon

Millésime : 2020

Vinification :

Vigne travaillée et vendangée à cheval.
Cuvaion en vendange entière (non égrappée) en cuve bois pendant 3 semaines. 2 remontages par jour, légère macération sous marc après fermentation. Fermentation en cuve bois 50hl. Elevage en barriques neuves de chênes français pendant 12 mois

Suggestion d'accompagnement :

Daube de sanglier, Chevreuil sauce grand veneur, Tajine d'agneau ou Plateau de fromages affinés.

Température de service recommandée : entre 16 et 18°C

Format : 75 cl et 150 cl

Vignerons de Correns, 1^{er} village bio de France

37 Rue de l'Église, 83570 – Correns – France

04 94 59 59 46 - lesvignerons-correns@orange.fr – www.vigneronsdecorrens.com

