

VIGNERONS
de Correns

CROIX DE
BASSON

Côtes de Provence, Blanc, Bio, 2022



Médaille d'Argent au Concours de MACON 2023
Médaille d'Or au Concours des Vins de Provence 2023

Belle robe jaune pâle et brillante. Riche et complexe, ce vin dévoile des arômes d'abricots et de délicates fleurs blanches. Ample en bouche et doté d'une belle fraîcheur, ce vin se distingue par sa remarquable persistance aromatique.

À boire dans les 2 ans.

Cépages : 100 % Rolle

Millésime : 2022

Vinification :

Vendange égrappée, foulée.

Pressurage pneumatique doux.

Débourbage de 36 heures à 8°C.

Fermentation à basse température (15°C) pendant 3 semaines.

Elevage : 6 mois sur lies fines en cuve.

Suggestion d'accompagnement :

Idéal à l'apéritif, Carpaccio de Saint-Jacques aux citrons verts,

Pad Thaï aux crevettes et à la coriandre,

Fromages crémeux, Riz au lait au citron vert et au gingembre.

Température de service recommandée : entre 7 et 9°C

Format : 75 cl et 150cl

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

