

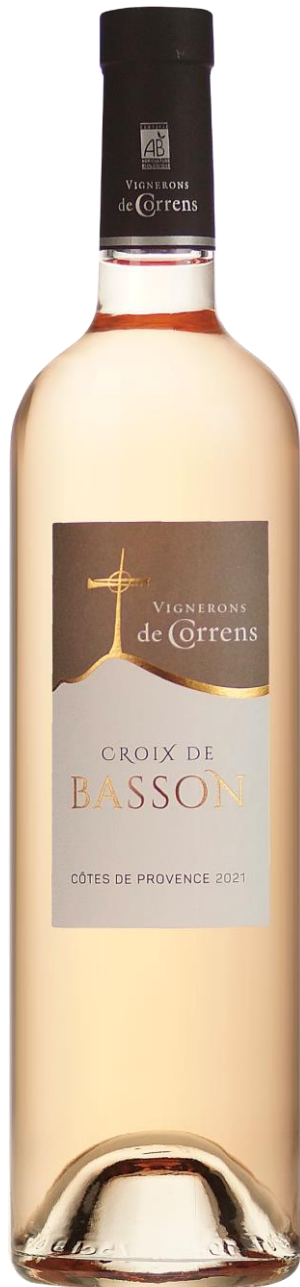


# VIGNERONS de Correns



CROIX DE  
BASSON

Côtes de Provence, Rosé, Bio, 2023



Belle robe pâle aux reflets pomelos. Un nez intense dévoilant de délicates notes d'agrumes et des arômes de fruits rouges d'été. Une bouche ample et généreuse avec une finale tout en fraîcheur qui rend ce rosé harmonieux et élégant.

**Cépages** : Grenache & Cinsault

**Millésime** : 2023

**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, Bruschetta provençale,

Côte de veau au rougail de tomate,

Encornet farcis au fenouil et chorizo,

Pavlova aux fruits rouges.

**Température de service recommandée** : entre 7 et 9°C

**Format** : 75 cl, 150 cl et 300 cl

**Vignerons de Correns**, 1<sup>er</sup> village bio de France

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

04 94 59 59 46 - [lesvignerons-correns@orange.fr](mailto:lesvignerons-correns@orange.fr) – [www.vigneronsdecorrens.com](http://www.vigneronsdecorrens.com)

