



VIGNERONS
de Correns



Côtes de Provence, Rouge, Bio, 2022



Robe de belle intensité aux reflets rubis.
Riche et complexe ce vin dévoile des arômes de fruits noirs tels que le cassis et la mûre. Sa texture fine et soyeuse s'harmonise parfaitement avec une profondeur en bouche et un bel équilibre.

Vin de garde : 2 à 3 ans

Cépages : Syrah et Cabernet Sauvignon

Millésime : 2022

Vinification :

Vendange légèrement éraflée, foulée envoyée en cuve.

Vinification traditionnelle.

Cuaison de 15 à 20 jours pour une extraction optimale des tanins. Remontages 2 fois par jour.

Décuvage et pressurage doux.

Elevage : 1 an sur lies fines en cuve.

Suggestion d'accompagnement :

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive,
Parmentier de confit de canard aux noisettes,
Fromages affinés.

Température de service recommandée : entre 15 et 17°C

Format : 75 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

