



VIGNERONS
de Correns

LUNE
BLANCHE



Var Correns, Blanc, Bio, 2023



Belle robe jaune pâle aux reflets argentés. Nez fin et frais dominé par des notes de fruits à chair blanche tels que la pêche, rehaussées par de délicates notes citronnées.

La bouche est volumineuse et vive avec une finale pleine de fraîcheur.

Cépages : Ugni blanc et Rolle

Millésime : 2023

Vinification :

Vendange égrappée, foulée

Pressurage pneumatique doux.

Débouillage de 36 heures à 8°C

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

Elevage : 4 à 6 mois sur lies fines en cuve.

Suggestion d'accompagnement :

Idéal à l'apéritif, Chipirons à la persillade,

Kefta de veau en brochette, Chèvre frais à l'huile d'olive.

Température de service recommandée : entre 7 et 9°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

