



VIGNERONS
de Correns



L'OR
DES
Fées

Côtes de Provence, Blanc, Bio, 2020



Robe jaune or sublimée par quelques reflets verts. Le nez est fin et intense avec une belle palette aromatique : pêche, abricot, fruits exotiques, accompagnés de subtiles notes torréfiées. Bouche ample et suave. Agréables notes grillées, délicate fraîcheur grâce au Rolle. Finale en bouche vanillée et torréfiée. C'est un très grand vin que l'on peut apprécier dès aujourd'hui, et qui évoluera favorablement dans les 3-5 ans sur des arômes de miel, fruits secs (amande, abricot).

Cépages : 100 % Rolle

Millésime : 2020

Vinification :

Vigne travaillée et vendangée à cheval.

Vendange égrappée, foulée.

Pressurage pneumatique doux.

Débourbage de 48 heures à 8°C.

Elevage 9 mois en Barrique de 400 L neuves de Chêne français.

Suggestion d'accompagnement :

Assiette gourmande foie gras à la fleur de sel, Toasts de lamelles de truffe à l'huile d'olive, Coquilles Saint-Jacques poêlées aux agrumes, Fromage sec

Température de service recommandée : entre 7 et 9°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

