



VIGNERONS  
de Correns

PESQUE  
LUNE



Vin de Pays du Var, Rouge, Bio, 2022



Belle robe grenat brillante. Vin flatteur, nez à dominante de petits fruits rouges. Ce vin présente un bel équilibre en bouche avec une finale généreuse sur le fruit et des tanins enrobés et gourmands.

**Cépages :** 100% merlot

**Millésime :** 2022

**Vinification :**

Vendange légèrement éraflée, foulée envoyée en cuve.

Cuvaison de 10 à 15 jours afin de préserver le fruit.

Remontages 2 fois par jour. Décuvage et pressurage doux.

Elevage : 8 à 10 mois sur lies fines en cuve.

**Suggestion d'accompagnement :**

Quasi d'agneau aux tomates confites,

Poivrons farcis de légumes aux épices,

Plateau de fromages.

**Température de service recommandée :** entre 15 et 16°C

**Format :** 75 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)

