



VIGNERONS
de Correns



Côtes de Provence, Blanc, Bio, 2022



Belle robe jaune pâle brillante. Nez intense, aux arômes délicats de vanille torréfié avec de subtiles notes d'agrumes et de mandarine. La bouche est ample et équilibrée. Elle séduit par sa complexité et sa finesse apportée par la barrique. A boire dans les 3 ans.

Cépages : 100 % Rolle

Millésime : 2022

Vinification :

Vendange égrappée, foulée.
Pressurage pneumatique doux.
Débourbage de 48 heures à 8°C.
Fermentation en barrique neuve ou âgée d'un an.
6 mois sur lies fines en barrique. Batonnage hebdomadaire.

Suggestion d'accompagnement :

Plateau de fruits de mer,
Queue de langoustine sauce au miel pimentée,
Fromage de chèvre frais.

Température de service recommandée : entre 7 et 9°C

Format : 75 cl