



VIGNERONS de Correns



Côtes de Provence, Rosé, Bio, 2023



Très belle robe couleur pêche aux reflets rose lumineux. Pur et expressif ce rosé dévoile des arômes délicats de pêche et de fleurs blanches. La bouche ronde dès l'attaque évolue avec une belle ampleur. Elle séduit par sa finesse, sa vivacité et sa finale fruitée et longue.

Cépages : Grenache, Cinsault et Rolle

Millésime : 2023

Vinification :

Sélection parcellaire.

Vendange égrappée, foulée.

Pressurage pneumatique doux.

Débourbage de 48 heures à 8°C.

Elevage : 6 mois sur lies fines en cuve.

Suggestion d'accompagnement :

Carpaccio de Saumon, Bruschetta aux aubergines et au pistou, Gambas braisées au piment d'Espelette, Brochettes de queues de Langoustines.

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

