



VIGNERONS de Correns



Côtes de Provence, Rouge, Bio, 2021



Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2023

Belle robe rubis
Nez aux notes grillées et confits (griotte, mure)
Bouche puissante avec fruits murs.
Bien équilibré
Complexité due la barrique, charpenté avec tanins soyeux.
Vin de garde : 3 à 5 ans

Cépages : Syrah et Cabernet Sauvignon

Millésime : 2021

Vinification :

Vendange légèrement éraflée, foulée envoyée en cuve.
Vinification traditionnelle.
Cuvaision de 20 jours pour une extraction optimale des tanins.
Remontages 2 fois par jour.
Décuvage et pressurage doux.
12 mois en barrique chênes français

Suggestion d'accompagnement :

Gibiers, viandes en sauces, fromages

Température de service recommandée : entre 16 et 18°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

