



VIGNERONS de Correns



Côteaux Varois, Blanc, Bio, 2023



Commentaires de Dégustations :

Très belle robe jaune pâle cristalline. Intense et complexe ce vin dévoile des arômes d'agrumes (zests de mandarine et citron) et de délicates notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque ample évolue vers une belle vivacité. Ce vin présente un très bel équilibre et une persistance aromatique remarquable.

Cépages : Rolle

Millésime : 2023

Vinification :

Sélection parcellaire.

Vendange égrappée, foulée.

Pressurage pneumatique doux.

Débourbage de 48 heures à 8°C.

Elevage : 70 % du vin, 6 mois sur lies fines en cuve et 30 % en fût de chêne

Suggestion d'accompagnement :

Carpaccio de Saint-Jacques aux citrons verts,

Fromage crémeux

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

