



VIGNERONS de Correns



Côteaux Varois, Rosé, Bio, 2023



Commentaires de Dégustations :

Une belle robe couleur pêche aux reflets rose lumineux. Pur et expressif, ce rosé dévoile une palette d'arômes variés tels que les agrumes (bergamote, pamplemousse rose), des notes de fraises des bois assortis d'une belle note florale. La bouche se révèle ample et généreuse avec une finale tout en fraîcheur qui rend ce rosé harmonieux et élégant.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah et Rolle

Millésime : 2023

Vinification :

Sélection parcelleire.
Vendange égrappée, foulée.
Pressurage pneumatique doux.
Débourbage de 48 heures à 8°C.
Elevage : 6 mois sur lies fines en cuve

Suggestion d'accompagnement :

Dos de saumon en croûte de sésame, soja et miel
Lasagnes à l'aubergine
Salade de fraises au basilic

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

