

VALÉRIE COURREGES



Accords mets et vins

Apéritif convivial entre amis, cuisine d'été, barbecue et grillades et compagnon idéal sur cuisine asiatique.

Détails

Couleur : Rosé

Degrès : 13 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Vermentino, Syrah, Grenache

Région : Provence

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Côtes de Provence

Nom du Vigneron : Valérie Courreges

Domaine : VALERIE COURREGES

Millesime : 2023

Caractéristiques

Terroir : Argiles rouges sur socle calcaire

Cépage : 85% Grenache, 15% Vermentino, 5% Syrah.

Viticulture : En conversion vers l'agriculture biologique

Vinification : Vinification Parcellaire. Pressurage direct en raisins entiers et non foulés, respect maximum de l'intégrité du raisin sans aucune trituration.

Fermentation en levures indigènes en cuves béton.

Elevage : Elevage en cuves sur lies fines

Dégustation

Garde : 1 à 3 ans max. ce vin se boit jeune - profiter de sa jeunesse de sa fraîcheur.

Température de service : Servir entre 8 et 10°C.

HISTOIRE DU DOMAINE

Œnologue de profession, devenir artisan vigneronne est la concrétisation d'une passion et de rencontres, qui rassemblent "les différentes branches fruitières" pour la création de belles cuvées. Détecter les meilleurs terroirs sont les bases essentielles de ce métier (sol, sous-sol ainsi que les cépages). La richesse du patrimoine du Vignoble de Cahors permet tout cela ! Avoir du beau raisin est la priorité, la philosophie de conduire au mieux, m'a dirigée vers une culture bio-biodynamie, avec un regard exigeant, une intervention calculée et mesurée. La naissance d'un millésime est comme la naissance d'un enfant, de la taille à la vinification.... Connaître, élever...c'est l'éducation de plusieurs mois pour créer la quintessence d'une bouteille ; chaque breuvage est le reflet d'une personne et une prise de risque avant de prendre son envol !

