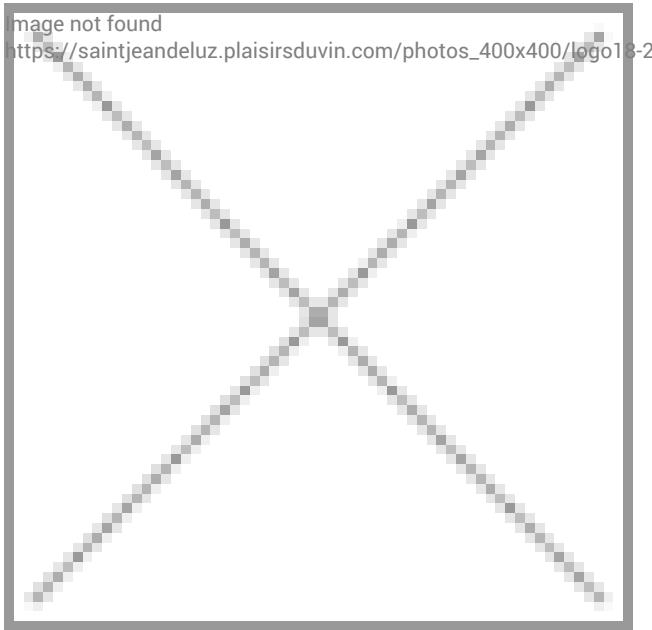


VALÉRIE COURREGES



Accords mets et vins

Entrecôte grillée, grillades d'été, travers de porc aux herbes.

Détails

Domaine : VALERIE COURREGES

Couleur : Rouge

Millesime : 2023

Degrés : 13 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache, Syrah

Région : Provence

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Var

Nom du Vigneron : Valérie Courreges

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire

Cépage : 50 % Grenache - 50 % 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 petites cuves béton qui respecte le parcellaire. Extraction modérée par pigeage ou petits arrosages. Durée de cuvaison entre 9 et 21 jours.

Elevage : Elevage en petites cuves bétons et jarre de grès. Vin non collé non filtré

Dégustation

Robe : Rouge rubis.

Nez : Aromes de fruits rouges et épices douces.

Bouche : Bouche ronde, équilibre harmonieux avec une finale réglissée.

Finale : finale réglissée.

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.... Connaitre, éléver...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 !

