

# L'ECORCE BUISSONNIÈRE 2023 ROSÉ JÉROBOAM

VALÉRIE COURREGES

Vignobles de France Régions viticoles Provence



*3 bouteilles achetées  
= 1 magnum offert*

Dimanche paisible où le parfum subtil des élégants de Provence nous élève jusque sur les rives du Rio de Madeira à l'ombre des lauracées.

## Accords mets et vins

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

## Détails

**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : En conversion  
**Contenance** : 3 L  
**Cépages** : Vermentino, Syrah, Grenache  
**Région** : Provence  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Côtes de Provence  
**Nom du Vigneron** : Valérie Courreges  
**Couleur** : Rosé  
**Millesime** : 2023  
**Domaine** : VALERIE COURREGES

## 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 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 !

