

---

## VALÉRIE COURREGES

---



### Accords mets et vins

Ce vin idéal pour les apéritifs, il se dégustera aussi accompagné de viandes diverses, de grillades et même de quelques tapas. C'est un vin de partage !

### Détails

**Effervescent** : non  
**Degrès** : 12 %  
**Primeur** : non  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : VALERIE COURREGES  
**Couleur** : Rouge  
**Région** : Sud-Ouest  
**Appellation** : Vin de France  
**Cépages** : Syrah, Malbec  
**Bio** : non  
**Viticulture** : En conversion  
**Millesime** : 2019  
**Contenance** : 75 cl

### Dégustation

**Robe** : Coloré, pourpre  
**Nez** : Séveux, fruits noirs, prunelle, cassis et myrtille, tendance réglissé pivoine et violette  
**Bouche** : Fruité, plus juteux, concentré, sur le cacao, la réglisse et le cachou  
**Garde** : 2 à 5 ans  
**Température de service** : 16°

### Caractéristiques

**Terroir** : Marne sur calcaires lacustres  
**Cépage** : Malbec 40%, Syrah 30%, Cabernet franc 20%, Merlot 10%  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : En conversion biologique  
**Vinification** : Vinification parcelleire, les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, respect maximum du raisin sans aucune trituration, fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcellaire, extraction modérée par pigeages ou petits arrosages ; vin non collé, non filtré  
**Elevage** : 12 mois en petite cuve béton et jarres de grés

## 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 !

