

Château Correnson & Le Guide Hachette des Vins 2012

AOC Lirac blanc 2010☆

"Vincent Peyre assemble ici Grenache blanc (50%), Clairette et Bourboulenc. Le résultat est un blanc complexe qui mêle les fruits secs, le grillé, le miel et les agrumes. On retrouve ses sensations dans une bouche bien équilibrée entre gras et fraîcheur. A déguster sur un fromage de chèvre ou une sardinade".



AOC Côtes du Rhône Réserve Sp. 2009☆

"Une Réserve contenant 20% de Carignan, cépage méditerranéen qui apporte chaleur et charpente à l'ensemble. L'élevage de quatre mois sous bois confère, lui, des notes de cacao qui s'allient au nez à des arômes de fruits rouges mûrs et de cassis. Puissante et ronde à l'attaque, la bouche est bâtie sur des tanins affirmés mais soyeux, qui soutiennent une longue finale aux accents de réglisse".



Château Correnson & Le Gault & Millau 2011

AOC Tavel 2010 : 14/20

"Au nez, une palette expressive de fruits mûrs (cerise, fraise, framboise, cassis) et une note subtilement épicée. La bouche gourmande nous rappelle ces fragrances qui s'expriment avec rondeur, gras et belle persistance".

