



Certifié Agriculture Biologique
par Bureau Veritas

CUVÉE L'ÂME DU CHÊNE AOP COTES DU RHÔNE BLANC 2021



HISTOIRE :

Au plus profond de son âme, en connexion avec la nature... l'arbre majestueux se transforme en demi-muids pour extraire notes florales, arômes miellés et senteurs abricotées

CEPAGES :

50% viognier, 50% roussanne

TERROIR :

Limoneux-calcaire, vignes âgées de 10 ans avec une densité de 4400 pieds/ha et un rendement de 50hl/ha, avec une exposition Nord-Sud

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

La vendange est récoltée tôt le matin pour conserver la fraîcheur du fruit. La vinification se fait à froid puis la fermentation s'effectue en demi-muid après pressurage direct, pour obtenir un maximum de finesse et de complexité aromatique.

ELEVAGE :

En demi-muid (600L) durant 6 mois

APPRECIATION ŒNOLOGIQUE :

Le nez est expressif, avec des notes de pêches, d'abricots et de fruits exotiques. En bouche, la rondeur et le gras se combinent à une trame fraîche et fruitée qui reste longtemps en mémoire. Ce vin gastronomique, s'accordera parfaitement avec une blanquette de veau à ou des coquilles St Jacques à la truffe.

VOLUMES :

2 100 bouteilles

DOMAINE CORINNE DEPEYRE

872 Chemin du Marquis de Cabassole - 26790 TULETTE - Tél : 04 75 51 60 94

info@corinnedepeyre.fr - <http://www.corinnedepeyre.fr> - SIRET : 808 978 167 00027