

# Corinne Depeyre

## CUVEE L'AME DU CHENE AOP COTES DU RHONE ROUGE 2019



### HISTOIRE :

Au plus profond de son âme, en connexion avec la nature... l'arbre majestueux se transforme en demi-muids pour offrir arômes cacaotés et vanillés.

### CEPAGES :

95% syrah, 5% carignan

### TERROIR :

Argilo-calcaire présentant des veines de marne grise, sélection parcellaire de vignes âgées de plus de 40 ans exposés Nord-Sud, avec un rendement de 40 hl/ha.

### CLIMAT :

Méditerranéen

### VINIFICATION :

Vendange éraflée. Fermentation en cuve béton thermorégulée. 2 délestages durant la fermentation et remontages. Cuvaison entre 3 et 4 semaines.

### ELEVAGE :

En demi-muid (600L) durant 12 mois

### APPRECIATION GENOLOGIQUE :

Robe rubis sombre. Le nez est intense, mariant harmonieusement des parfums de fruits rouges et noirs légèrement confiturés. La bouche est ample, pleine et veloutée. On y retrouve le caractère gourmand des fruits gorgés de soleil. Les tanins feutrés soulignent la fin de bouche dans une finale où l'on retrouve les parfums d'élevage qui s'expriment avec délicatesse.

### VOLUMES :

2 400 bouteilles



Certifié Agriculture  
Biologique par Bureau  
Veritas

Certifié  
VEGAN  
Expertise  
Végane  
Europe



Vin  
par

Label Expertise Végane Europe (VEGAN.EVE.01)

DOMAINE CORINNE DEPEYRE

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

[info@corinnedepeyre.fr](mailto:info@corinnedepeyre.fr) - <http://www.corinnedepeyre.fr>

SIRET : 808 978 167 00027