



CUVÉE PHACÉLIES AOP COTES DU RHONE ROUGE 2016

HISTOIRE :

Un nectar... de fleurs ! Gorgée de sucs, tel l'essaim butinant les phacélie, cette cuvée se savoure, se butine et vous transporte vers l'irrésistible.

CEPAGES :

60% grenache, 40% carignan

TERROIR :

Sélection parcellaire de vignes âgées de plus de 50 ans, avec une densité de 3800 pieds/ha et un rendement de 40hl/ha. Côteaux très bien exposés argilo-calcaires.

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

Vendange manuelle non éraflée, macération pré-fermentaire de 2 à 3 jours. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Seuls des remontages sont effectués sur cette cuvée avec une cuvaison de 3 à 4 semaines.

ELEVAGE :

Cuve inox

APPRECIATION CENOLOGIQUE :

Robe pourpre et intense. Le nez exhale des notes de fruits noirs (cerise, mûre, cassis) pour ensuite s'orienter vers des notes de réglisse et un soupçon minéral. En bouche, c'est un vin concentré, l'attaque est ample et charnue, la finale est typée sur des épices et la réglisse.

VOLUMES :

2 000 bouteilles



Certifié Agriculture Biologique
par Bureau Veritas



Certifié Vin VEGAN par
Expertise Végane Europe

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