

CUVEE STYLE AOP COTES DU RHONE ROSE 2020

HISTOIRE :

Plus qu'une vigneronne : mon histoire, ma passion, un style... sans artifice, une cuvée faite pour le seul plaisir !

CEPAGES :

70% grenache, 30% mourvèdre

TERROIR :

Argilo-calcaire, vignes âgées de 30 ans avec un rendement de 50hl/ha et une densité de 4400 pieds/ha.

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

La vendange est récoltée tôt le matin pour conserver la fraîcheur du fruit. La fermentation s'effectue en cuve inox thermo-régulée (15°C) après un pressurage direct, pour obtenir un maximum de finesse et de complexité aromatique.

ELEVAGE :

Cuve inox

APPRECIATION ŒNOLOGIQUE :

Vêtu d'une jolie robe pétale de rose éclatante et cristalline, ce vin est aux couleurs provençales. Le nez fin et délicat est un subtil mélange de fleurs blanches, d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche douce en attaque se montre bien équilibrée évoluant vers une très belle sensation de fraîcheur.

VOLUMES :

13 000 bouteilles



Certifié Agriculture Biologique par Bureau
Veritas



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