



CUVEE STYLE

AOP COTES DU RHONE ROUGE 2019

HISTOIRE :

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

CEPAGES :

60% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre

TERROIR :

Très varié, certaines parcelles argilo-calcaires et d'autres en galets roulés, exposé Nord-Sud. Age moyen des vignes : 3 ans

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

Vendange éraflée. Fermentation en cuve béton thermorégulée. 1 à 2 délestages durant la fermentation et remontages. Cuvaison 2 à 3 semaines.

ELEVAGE :

Cuve béton

APPRECIATION CENOLOGIQUE :

Vêtu d'une jolie robe rouge grenat brillante aux reflets pourpres, ce vin vous offre un nez intense, fruité et floral avec quelques notes d'épices. C'est un vin aux senteurs de cerise bien mûre qui développe beaucoup de fraîcheur et de souplesse.

VOLUMES :

50 000 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