

CUVEE TERRES DE CABASSOLE AOP COTES DU RHONE ROUGE 2018



HISTOIRE :

Le Marquis de Cabassole rend hommage au roi des cépages : le grenache. Souverain en son fief, ce Marquis a la grâce qui sied à sa stature !

CEPAGES :

100% grenache

TERROIR :

Sélection parcellaire de vignes âgées de 50 ans, avec un rendement de 40hl/ha et une densité de plantation de 3500 pieds/ha. Sol argilo-calcaire, galets roulés, exposé Nord-Sud

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

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

ELEVAGE :

Cuve béton

APPRECIATION ŒNOLOGIQUE :

Ce pur grenache offre un fruit d'une grande douceur et des tanins très soyeux. Ici la finesse prime sur la puissance avec ce vin délicat et intense.

Certifié Agriculture Biologique par Bureau
Veritas

VOLUMES :

6 000 bouteilles



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