



CUVÉE ESSEN'CIEL
IGP MEDITERRANNEE 2020



HISTOIRE :

Cette cuvée est le résultat d'un choix philosophique, respectueux de la terre et de ses vignerons, visant à retrouver l'expression naturelle du vin. Un vin naturellement bon...

CEPAGES :

100% Caladoc, issu d'un croisement entre le grenache et le malbec

TERROIR :

Argilo-calcaire, vignes âgées de 5 ans, avec une densité de 4400 pieds/ha et un rendement de 100 hl/ha.

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

Dans des cuves bétons, avec une fermentation de 21 jours. Contrôle des températures pour faire un vin fruité et fringant, au goût essentiel de raisin, vinifié sans addition de sulfites et non levuré.

ELEVAGE :

Cuve béton

APPRECIATION ŒNOLOGIQUE :

Vêtu d'une jolie robe brillante couleur encre avec une frange violette, ce vin vous offre un nez intense, fruité avec notes d'épices douces. C'est un vin plein de profondeur aux senteurs de mûres qui développe beaucoup de fraîcheur et de souplesse, à la finale longue et savoureuse.

VOLUMES :

3 000 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