

CUVÉE TOPLESS VIN DE FRANCE ROUGE 2023



HISTOIRE :

Cette cuvée est née d'une fantaisie teintée d'une touche de défi : l'envie de concilier humour et belles causes autour d'un vin hyper juteux, atypique en Vallée du Rhône méridionale. Ainsi, une partie des bénéfices des ventes de Topless sera reversée à une association régionale qui aide au quotidien des femmes engagées dans la lutte contre le cancer du sein.

CÉPAGES :

100% syrah

TERROIR :

Parcelles argilo-calcaires.
Âge moyen des vignes : 35 ans

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

Récolte à légère sous-maturité avec une vinification courte de 10 jours, pour élaborer un vin à seulement 11°. Vendange éraflée. Fermentation en cuve béton thermorégulée.

ÉLEVAGE :

Cuve béton

APPRÉCIATION ŒNOLOGIQUE :

Robe rubis intense, égayée de reflets violacés. Nez très frais de petits fruits rouges et de poivre blanc.
En bouche, un vin ultra léger, vif et aromatique. Une véritable goulée de fruits frais, idéale pour glisser l'air de rien de l'apéritif estival à la dînette.



Certifié Agriculture Biologique
Par Bureau Veritas

VOLUMES :

10 000 bouteilles

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