

Corinne Depeyre



Certifié Agriculture
Biologique par Bureau
Veritas

CUVÉE L'ÂME DU CHENE AOP CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 2020

HISTOIRE :

Au plus profond de son âme, en connexion avec la nature... l'arbre majestueux se transforme en demi-muids pour offrir arômes cacaotés et vanillés.

CÉPAGES :

95% syrah, 5% carignan

TERROIR :

Argilo-calcaire présentant des veines de marne grise, sélection parcellaire de vignes âgées de plus de 40 ans exposés Nord- Sud, avec un rendement de 40 hl/ha.

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

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

ÉLEVAGE :

En demi-muid (600L) durant 12 mois

APPRÉCIATION ŒNOLOGIQUE :

Robe rubis sombre. Le nez est intense, mariant harmonieusement des parfums de fruits rouges et noirs légèrement confiturés. La bouche est ample, pleine et veloutée. On y retrouve le caractère gourmand des fruits gorgés de soleil. Les tanins feutrés soulignent la fin de bouche dans une finale où l'on retrouve les parfums d'élevage qui s'expriment avec délicatesse.

VOLUMES :

2 400 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