



CUVÉE STYLE AOP CÔTES-DU-RHÔNE BLANC 2022

HISTOIRE :

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

CÉPAGES :

25% viognier, 25% roussanne, 50% clairette

TERROIR :

Argilo-calcaire présentant des veines de marne grise, vignes âgées de 15 ans avec un rendement de 50hl/ha et une densité de 4400 pieds/ha.

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

La vendange est récoltée tôt le matin pour conserver la fraîcheur du fruit. La fermentation s'effectue en cuve inox thermo-régulée (15°C) après pressurage direct, pour obtenir un maximum de finesse et de complexité aromatique.

ÉLEVAGE :

Cuve inox

APPRÉCIATION ŒNOLOGIQUE :

Belle robe or teintée de nuances vertes, très lumineuse et limpide. Le nez est intense et exhale des parfums de pêche et d'abricot) associé à des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Parfait en apéritif mais aussi à son aise avec des poissons grillés.



Certifié Agriculture Biologique
par Bureau Veritas

VOLUMES :

14 000 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