



CUVÉE TERRES DE CABASSEOLE AOP CÔTES-du-RHÔNE ROUGE 2020



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 !

CÉPAGES :

100% grenache

TERROIR :

Sélection parcellaire de vignes âgées de 60 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. Cuvaison entre 3 et 4 semaines.

ÉLEVAGE :

Cuve béton

APPRECIATION OENOLOGIQUE :

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.

VOLUMES :

5 000 bouteilles



Certifié Agriculture Biologique
par Bureau Veritas

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