

Corinne Depeyre



CUVEE L'AME DU CHENE AOP COTES DU RHONE BLANC 2018

HISTOIRE :

Au plus profond de son âme, en connexion avec la nature... l'arbre majestueux se transforme en demi-muids pour extraire notes florales, arômes miellés et senteurs abricotées.

CEPAGES :

50% viognier, 50% roussanne

TERROIR :

Limoneux-calcaire, vignes âgées de 6 ans avec une densité de 4400 pieds/ha et un rendement de 50hl/ha.

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

La vendange est récoltée tôt le matin pour conserver la fraîcheur du fruit. La vinification se fait à froid puis la fermentation s'effectue en demi-muid après pressurage direct, pour obtenir un maximum de finesse et de complexité aromatique.

ELEVAGE :

En demi muid (600 L) durant 6 mois

APPRECIATION DE L'OENOLOGUE :

Une cuvée à la robe jaune or et aux arômes de fruits exotiques et de pêche blanche. La fraîcheur reste entière tout en associant la rondeur apportée par le demi-muid. Un vin gastronomique, tout en finesse et élégance qui se mariera parfaitement à une lotte au safran ou des coquilles St Jacques à la truffe.

VOLUMES : 2100 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