



CUVEE L'AME DU CHENE AOP COTES DU RHONE ROUGE 2017/2018

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.

CEPAGES :

60% Grenache, 40% Carignan

TERROIR :

Argilo-calcaire, sélection parcellaire de vignes âgées de plus de 50 ans et de coteaux très bien exposés.

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

Les vendanges se font lorsque le raisin est à maturité optimale, pour extraire un maximum de fruits. Une pré-fermentation de 3 ou 4 jours est nécessaire avec une maîtrise des températures (entre 12°C et 14°C). Durant la fermentation, 2 à 3 délestages sont faits pour extraire des arômes et de la matière.

ELEVAGE :

En demi muid (600 L) durant 12 mois

APPRECIATION DE L'OENOLOGUE :

Robe rubis, ce vin sombre et profond dévoile un nez de cacao avec une note de vanille.

Le palais conserve ce caractère gourmand et finement boisé soutenu par des tanins fondus et soyeux.

VOLUMES : 1 600 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