



Corinne
Depeyre



CUVEE STYLE CÔTES DU RHÔNE BLANC 2019

HISTOIRE :

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

CEPAGES :

25% Viognier, 25% Roussanne, 50% Clairette

TERROIR :

Argilo-calcaire et galets roulés, Vignes âgées de 10 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.

ELEVAGE :

Cuve inox

APPRECIATION DE L'OENOLOGUE :

Derrière sa robe jaune pâle aux reflets verts se dessine un vin subtil avec nez d'abricot associé à des notes d'agrumes. La finale est d'une grande fraîcheur, légèrement citronnée. C'est un vin équilibré à apprécier en apéritif, avec fromage de chèvre ou poisson en sauce.

VOLUMES : 12 000 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