

# Corinne Depeyre



## CUVEE STYLE AOP COTES DU RHONE ROSE 2019

### HISTOIRE :

Une histoire, ma passion, un style... sans artifice, une cuvée faite pour le seul plaisir !

### CEPAGES :

50 % Grenache, 50% Mourvèdre

### TERROIR :

Argilo-calcaire, vignes âgées de 30 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 un pressurage direct, pour obtenir un maximum de finesse et de complexité aromatique.

### ELEVAGE :

Cuve inox

### APPRECIATION DE L'OENOLOGUE :

Vêtu d'une jolie robe pétale de rose éclatante et cristalline, ce vin est aux couleurs provençales. Le nez fin et délicat est un subtil mélange de fleurs blanches, d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche douce en attaque se montre bien équilibrée évoluant vers une très belle sensation de fraîcheur.

VOLUMES : 13 000 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