

Corinne Depeyre



CUVEE STYLE

AOP COTES DU RHONE ROUGE 2019

HISTOIRE :

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

CEPAGES :

60% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre

TERROIR :

Argilo-calcaire, galets roulés, Vignes de 30 ans avec un rendement de 50hl/ha et une densité de 4400 pieds/ha

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

Dans des cuves inox, avec une fermentation de 12 jours. Contrôle des températures pour faire un vin gourmand, souple et fruité.

ELEVAGE :

Cuve béton

APPRECIATION DE L'OENOLOGUE :

Vêtu d'une jolie robe rouge grenat brillante aux reflets pourpres, ce vin vous offre un nez intense, fruité et floral avec quelques notes d'épices. C'est un vin aux senteurs de cerise bien mûre qui développe beaucoup de fraîcheur et de souplesse.

VOLUMES : 50 000 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