



Corinne
Depeyre



CUVEE TERRE DE CABASSOLE AOP COTES DU RHONE ROUGE 2017/2018

HISTOIRE :

Le Marquis de Cabassole rend hommage au roi des cépages : le grenache. Souverain en son fief, ce Marquis a la grâce qui sied à sa stature !

CEPAGES :

100% grenache

TERROIR :

Sélection parcellaire de vignes âgées de 50 ans, avec un rendement de 40hl/ha. Coteaux très bien exposés argilo-calcaires.

CLIMAT :

Méditerranéen

VINIFICATION :

Les vendanges se font lorsque le raisin est à maturité optimale, pour extraire un maximum de fruits. Une fermentation à basse température (18°C) durant 3 jours est nécessaire. Durant la fermentation, 2 à 3 délestages sont faits pour extraire des arômes et de la matière.

ELEVAGE :

Cuve béton souterraine

APPRECIATION DE L'OENOLOGUE :

Ce vin de grenache déploie un bouquet intense et harmonieux de fruits mûrs avec une note florale en finale. La bouche est charnue, élégante, portée par des tanins soyeux.

VOLUMES : 6 000 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