



CUVÉE PHACÉLIES AOP COTES DU RHONE ROUGE 2016

HISTOIRE :

Un nectar... de fleurs ! Gorgée de sucs, tel l'essaim butinant les phacélie, cette cuvée se savoure, se butine et vous transporte vers l'irrésistible.

CEPAGES :

60% grenache, 40% carignan

TERROIR :

Sélection parcellaire de vignes âgées de plus de 50 ans, avec une densité de 3800 pieds/ha et un rendement de 40hl/ha. Côteaux 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 préfermentation 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 :

Cuve béton

APPRECIATION CENOLOGIQUE :

Robe rubis, nez tout en fruits rouges avec une note réglissée, ces derniers reviennent dans une bouche souple sur un lit de tannins fins, avec une belle longueur. Un vin atypique !



Certifié Agriculture Biologique
par Bureau Veritas



Certifié Vin VEGAN par
Expertise Végane Europe

VOLUMES :

2 000 bouteilles

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