

Domaine Roger Perrin

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CÔTES-DU-RHÔNE VIN DE PAYS

Côtes du Rhône FRUITÉ - VIN ROUGE

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Garde : 4 à 5 ans. À consommer dès la 1^{ère} année.

Existe en 37,5 cl, 75 cl, Bag-in-Box 3L, 5 L et 10 L.

PRODUCTION : de 30000 à 40000 bouteilles.



VIN ROUGE



ENCÉPAGEMENT

■ Grenache	70 %
■ Syrah	20 %
■ Cinsault	10 %



VINIFICATION

Les raisins sont ramassés à bonne maturité puis éraflés en totalité. Ils sont ensuite refroidis à 12°C pour une pré-macération à froid afin d'extraire un maximum de fruit et de couleur. Les différents cépages sont assemblés en cuve et vinifiés avec un contrôle des températures ; 20 à 25% de l'assemblage est pigé au cours de la fermentation alcoolique afin d'extraire un minimum de matière. La durée de macération est de 10 à 12 jours.

Ce vin est élevé en cuve et mis en bouteilles avant le début de l'été pour conserver le maximum de fruit et d'élégance.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe couleur cerise aux reflets noirs.

Nez de fruits rouges légèrement épicés avec quelques nuances de caramel au lait.

En bouche, dominance de fruits rouges et de notes poivrées avec une petite structure tannique et une finale tout en finesse et élégance.



ACCORD METS ET VIN

- Entrées chaudes et froides.
- Charcuterie, pâtes, pizzas.
- Volailles.
- Grillades et brochettes.



LE CONSEIL VIGNERON



Un vin gourmand pour un repas sans fausse note

Le vin des copains, on le boit
comme on veut quand on veut !

Domaine Roger Perrin

2316, Route de Châteauneuf-du-Pape ■ 84100 ORANGE
Tél. : 04 90 34 25 64 ■ Fax : 04 90 34 88 37 ■ E-mail : dne.rogerperrin@wanadoo.fr
www.roger-perrin.com