

Domaine Roger Perrin

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

Côtes du Rhône CUVÉE LAURA VIN BLANC

Âge moyen des vignes : 15 ans.

Garde : 1 à 4 ans. À consommer jeune avant ses 4 ans.

Existe en 75 cl uniquement.

PRODUCTION : de 0 à 4000 bouteilles.



Ce Côte du Rhône 'Cuvée Laura' est issu de cépages de la Vallée du Rhône, situés sur des sols argilo-calcaires et graveleux.



ENCÉPAGEMENT

Selon les millésimes, l'assemblage varie de la façon suivante :

- Viognier 85 % minimum
- Grenache Blanc 2 - 8 %
- Marsanne 1 - 7 %



VINIFICATION

Les différents cépages sont récoltés et vinifiés séparément. Les vinifications s'effectuent par pressurage direct, puis débouillage et fermentation avec contrôle des températures (de 16° à 18°C). Le vin est assemblé et mis en bouteilles assez rapidement pour garder arômes et fraîcheur.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets dorés donnés par le Viognier.

Le nez est typique : abricot et violette avec une petite touche de fleur blanche.

Le Viognier éclate littéralement en bouche avec des accents de fruits jaunes bien mûrs.

La bouche est exubérante, ample, ronde et très persistante.



ACCORD METS ET VIN

- Apéritifs.
- Entrées rafraîchissantes.
- Poissons et crustacés.
- Viandes blanches.



LE CONSEIL VIGNERON



Un vin séduisant pour un repas sans fausse note

Bien frais à l'apéritif, idéal sur les poissons ou une terrine maison.

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