

Domaine Roger Perrin

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

Côtes du Rhône Villages CUVÉE VIEILLES VIGNES - VIN ROUGE

Âge moyen des vignes : plus de 60 ans.

Garde : 6 à 12 ans.
À consommer dès la 2^{ème} année.

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

PRODUCTION : de 30000 à 35000 bouteilles.



Cette cuvée prestigieuse est élaborée à partir d'une sélection de très vieilles vignes, situées sur des sols très proches de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Une partie de ce vignoble a été plantée par un aïeul de la famille dans les années 1910.



ENCÉPAGEMENT

■ Grenache	75 %
■ Syrah	20 %
■ Mourvèdre	5 %



VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité optimale, ils subissent un tri rigoureux et sont éraflés à 100 %. Ils sont refroidis à 12°C pour une pré-macération à froid afin d'extraire un maximum de fruit et de couleur. Ils sont ensuite assemblés en cuves inox avec piégeage et régulation des températures. La durée de fermentation, beaucoup plus longue que pour le Côtes-du-Rhône fruité, est de 15 à 20 jours. Elle va permettre d'extraire des tanins plus prononcés et persistants pour donner plus de corps à cette cuvée. Ce vin est mis en bouteilles après 12 à 15 mois d'élevage en cuve uniquement, permettant ainsi aux tanins de s'arrondir.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat assez intense.

Nez complexe aux senteurs de garrigue, fruits rouges et noirs, des épices poivrées, avec de légères nuances de tabac blond et de fourrure.

La bouche très bien construite, on retrouve les fruits bien présents, des senteurs de garrigue, des dominantes poivrées.

Le milieu de bouche est généreux et ample, la finale est longue et persistante.



ACCORD METS ET VIN

■ Agneau.	■ Gibiers.
■ Viandes en sauce.	■ Volailles sauvages.
■ Viandes rouges grillées et rôties.	■ Fromages corsés.



LE CONSEIL VIGNERON



Un vin savoureux pour un repas sans fausse note

À déguster sur un carré d'agneau à la provençale, des magrets de canard grillés, une ratatouille épicée. Un vrai délice...

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