

Domaine Roger Perrin

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

C hâteauneuf-du-Pape VIN BLANC

Âge moyen des vignes : 55 ans.

Garde : 5 à 14 ans. À consommer avant 5 et 6 ans pour des notes fruitées et florales, et après 8 et 9 ans pour des notes plus mûres.

Existe en 37,5 cl et 75 cl.

PRODUCTION : de 6000 à 8000 bouteilles.



ENCÉPAGEMENT

Selon les millésimes, l'assemblage varie dans les proportions suivantes :

- | | |
|---------------------------|-----------|
| ■ Grenache blanc | 45 - 50 % |
| ■ Clairette | 20 - 22 % |
| ■ Roussanne | 18 - 20 % |
| ■ Bourboulenc et Picardan | 5 - 7 % |



VINIFICATION

Les différents cépages sont vinifiés séparément. Les vinifications s'effectuent par pressurage direct, puis débordage et fermentation avec contrôle des températures (de 16° à 18°C). Une partie des 'Roussannes' (de 10 à 15% de l'assemblage final) est vinifiée en barriques neuves. Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé avec un bâtonnage des lies fines pendant environ 6 à 7 mois pour apporter gras et rondeur.

Les autres cépages sont assemblés et conservés en cuve inox sur lie fine jusqu'à l'assemblage final et la mise en bouteille.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe limpide, aux reflets légèrement dorés, jaune pâle.

Nez fruité et floral pêche de vigne, agrumes, fleur blanche, légèrement moelleux.

La bouche révèle la présence de beaucoup de gras et de rondeur avec des notes de fleurs et de fruits.



ACCORD METS ET VIN

- | | |
|---------------------------------|---|
| ■ Apéritifs gastronomiques. | ■ Viandes blanches. |
| ■ Poissons en sauce et au four. | ■ Certains fromages (chèvre doux, emmental et comté). |
| ■ Crustacés. | |



LE CONSEIL VIGNERON



Un vin de fête

Pour les apéritifs gastronomiques : (saumon sauvage, foie gras) ou sur des coquilles St Jacques poêlées, un bar de ligne grillé aux petits légumes ou encore une terrine de gibier en gelée, bisque de homard, écrevisses à l'armoricaine, poulet de Bresse...

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