

Domaine Roger Perrin

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

VIN ROUGE

Châteauneuf-du-Pape VIN ROUGE

Âge moyen des vignes : 75 ans.

Garde : 8 à 15 ans, 20 ans ou plus sur les années à fort caractère
À consommer idéalement à partir de 4-5 ans.

Existe en 37,5 cl, 75 cl, Magnum et Jéroboam.

PRODUCTION : de 35000 à 45000 bouteilles.



ENCÉPAGEMENT

Selon les années, l'assemblage peut varier :

- Grenache 70 - 75 %
- Syrah 15 - 20 %
- Mourvèdre 10 - 15 %
- Cinsault et Clairette 2 - 5 %
- Cunoise et Vaccarèse 1 - 2 %



VINIFICATION

Les raisins récoltés manuellement subissent un tri qualitatif rigoureux. Ils sont égrappés en totalité et réfrigérés à 14°C pour une macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire un maximum de fruit et de couleur. Les raisins sont vinifiés en cuve inox auto-pigeante avec une régulation de température. Le pigeage se fait en douceur pour une extraction noble. La vinification s'effectue de préférence par 'double cépage'. Sur nos terroirs, on obtient ainsi une richesse aromatique beaucoup plus importante que lors d'une vinification par cépages séparés. En fonction de la typicité du vin, la durée de cuvaison est de 20 à 26 jours.

L'élevage des différentes cuvées se répartit de la façon suivante :

- Foudre de chêne (30 à 40 %).
- Cuve en inox (40 à 45 %).
- Barrique (20 à 25 %).

Après 12 à 15 mois de vieillissement, les vins sont assemblés pour être mis en bouteille.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe de couleur sombre allant du rubis au noir.

Nez de fruits rouges et noirs, épices provençales (garrigue), poivrées, une légère touche de vanille avec quelques nuances giboyeuses. Toujours des nez très complexes.

À la dégustation, on retrouve les différents arômes ressentis olfactivement, le tout avec une présence de tanins très fins. La bouche est ample et généreuse avec une longueur très prononcée, une belle touche de fraîcheur en finale et un équilibre remarquable.



ACCORD METS ET VIN

- Gibiers à poils et à plumes.
- Viandes rouges (gigot d'agneau, rôti de bœuf).
- Viandes en sauce.
- Cuisines épicées et exotiques.
- Fromages corsés (brebis, chèvre...).



LE CONSEIL VIGNERON



Un vin de fête

Notre Châteauneuf peut accompagner plusieurs saveurs. Laissez vous séduire pour accompagner une cuisine exotique assez relevée. Idéal sur tous les gibiers ou simplement sur une épaule d'agneau confite à la fleur de thym.

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