

Domaine Roger Perrin

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

VIN ROUGE

Châteauneuf-du-Pape RÉSERVE VIEILLES VIGNES - VIN ROUGE

Âge moyen des vignes : 70 à 100 ans.

Garde : 15 à 25 ans.
À consommer de préférence à partir de 6 / 8 ans.

Existe en 75 cl, Magnum et Jéroboam.

PRODUCTION : de 0 à 4000 bouteilles.



Cette cuvée d'exception est produite uniquement les grandes années. C'est une double sélection : ce sont les vins issus de nos plus vieilles vignes (75 à plus de 100 ans) plantées sur nos terroirs les mieux exposés, pour lesquels on ne choisit que les meilleures barriques après une année d'élevage.



ENCÉPAGEMENT

Selon les années, l'assemblage se compose des cépages suivants :

- Grenache noir 70 - 75 %
- Syrah 15 - 20 %
- Mourvèdre 10 - 15 %



VINIFICATION

Le travail du raisin est identique à celui de l'ensemble des Châteauneuf-du-Pape rouge produit sur le Domaine. L'élevage est plus complexe : après 12 à 15 mois d'élevage en barrique dont un cinquième de bois neuf, les meilleurs fûts sont sélectionnés et assemblés.

Ce vin n'est pas filtré pour sa mise en bouteille.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe aux nuances grenat tirant vers le noir.

Nez très complexe de cerise noire vanillée, épicée avec des nuances de gibier, de tabac et de cacao.

En bouche, les fruits et les épices dominent les notes régressées et vanillées. La bouche est puissante et très élégante, les tanins soyeux permettront à ce très grand vin de tenir dans le temps.



ACCORD METS ET VIN

- Gibiers à poils et à plumes.
- Viandes rouges.
- Cuisines relevées et épicées.
- Fromages corsés.



LE CONSEIL VIGNERON



Un vin de fête pour des instants d'exception

Il faut être patient avec cette cuvée haute couture. Vous pouvez la déguster après l'avoir carafée dans ses 3 premières années. Avec une daube de sanglier, le mariage est parfait.

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