

Domaine Roger Perrin

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

Vin de Pays de Vaucluse PRINCIPAUTÉ D'ORANGE LES JARDINS DE LA BERTHAUDE ROSÉ

VIN ROSÉ

Âge moyen des vignes : 25 ans.

Garde : 1 à 4 ans. À consommer idéalement dans les 2 ans.

Existe en 75 cl, Bag-in-Box 3L, 5 L et 10 L.

PRODUCTION : de 4000 à 6000 bouteilles.



ENCÉPAGEMENT

Selon les millésimes, les saignées varient dans les proportions suivantes :

■ Grenache	30 - 35 %
■ Cinsault	20 - 25 %
■ Merlot	20 - 25 %
■ Egirodola	15 - 20 %



VINIFICATION

Uniquement par saignée.

Les raisins rouges sont mis en cuve. Après une macération plus ou moins longue en fonction des cépages, une certaine quantité de jus est prélevée, on appelle cela une saignée. Après un débouillage à froid, la fermentation alcoolique est faite en cuve inox avec une thermorégulation aux alentours de 16°C.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose aux avec des nuances saumonées et pétales de rose.

Nez intense de fruits, quelques touches d'agrumes et de fleurs.

Bouche fraîche et élégante, ce rosé a tout pour plaire avec cette finale longue, ample et fruitée.



ACCORD METS ET VIN

- Hors d'œuvre.
- Repas quotidiens.
- Charcuterie.
- Poissons.
- Barbecues et fêtes entre amis.



LE CONSEIL VIGNERON



Un vin friand pour un repas sans fausse note

Pour agrémenter un barbecue entre amis ou pour accompagner la cuisine de l'été.

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