

Domaine Roger Perrin

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

Vin de Pays de Vaucluse PRINCIPAUTÉ D'ORANGE - CUVÉE ? VIN ROUGE

VIN ROUGE

Âge moyen des vignes : 30 ans.

Garde : 6 à 14 ans. À consommer idéalement à partir de 2 ans, ou plus pour les amateurs de vins vieux.

Existe en 75 cl uniquement.

PRODUCTION : de 0 à 4000 bouteilles.



Ce vin est élaboré à partir de cépages du Sud Ouest.



ENCÉPAGEMENT

Selon les années, l'assemblage est le suivant :

- Merlot 60 - 65 %
- Egiodola 30 - 35 %
- Cabernet-sauvignon 3 - 5 %



VINIFICATION

Les raisins sont égrappés en totalité et vinifiés séparément.

La durée de cuvaison est de 15 à 18 jours suivant les années, car nous recherchons un 'Vin de Pays' fruité mais surtout avec une très belle structure tannique qui lui permettra de bien vieillir. L'élevage de 15 mois se fait en barriques ayant accueilli 4 ou 5 millésimes de Châteauneuf-du-Pape.



NOTE DE DÉGUSTATION

Notes grenat pourpre aux reflets charbon.

Nez fruité, bourgeon de cassis, quelques touches giboyeuses sur les vins les plus vieux, notes poivrées aux légères nuances vanillées.

En bouche, le côté fruité et épicé se fait sentir et c'est véritablement la puissance tannique qui domine dans ce vin atypique au caractère affirmé.



ACCORD METS ET VIN

- Cuisines épicées et exotiques.
- Agneau.
- Viandes rouges.
- Fromages corsés.



LE CONSEIL VIGNERON



Pour un plaisir nouveau

Ceux qui aiment l'authentique le boiront tout simplement sur une côte de bœuf saignante au grill ; les aventuriers sur de la cuisine "Thai", asiatique ou relevée.

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