ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Côtes du Rhône

ROU350

Historique

Le Domaine Roger Perrin est situé en plein cœur de Châteauneuf-du-Pape.
Vignoble de 39 hectares constitués de plus de 16 cépages plantés sur 72 parcelles distinctes. Le vignoble existe depuis plus de 100 ans et c'est en 1968 que Roger Perrin reprend le domaine des mains de son beau-père Paul Bravay. C'est maintenant sa fille Véronique Perrin et son petit-fils Xavier qui sont responsables de toutes les activités du domaine et rien n'est laissé au hasard. Vendange manuelle très précise pour récolter les raisins à maturité parfaite même si ça implique une course contre la montre des plus folles. Vinification parcellaire pour encore plus de précision. Tout le travail à la vigne est fait dans un esprit de développement durable pour favoriser la biodiversité et la santé générale du vignoble dans son ensemble.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Roger Perrin
Région vinicole	Rhône	**Cépage(s)**	grenache, syrah, cinsault
Appellation	Côtes du Rhône	**Conservation**	4 ans
Service	15°C		

Description

Oeil
Robe couleur cerise aux reflets noirs

Nez
Nez de fruits rouges légèrement épicés avec quelques nuances de caramel au lait.

Bouche
En bouche, dominance de fruits rouges et de notes poivrées avec une petite structure tannique et une finale tout en finesse et élégance.

Accord mets/vin
Accompagnera très bien les viandes blanches grillées ou sautées, volailles, gibiers à plumes, andouillette grillée, jambon persillé, saucisson sec, daurade grillée, un civet de lapin. Très bien aussi avec le fromage de peu à moyennement relevé comme : Le Riopelle, Tomme de Kamouraska, le Champayeur, un Cheddar vieilli 5 ans et plus

Commentaires
Âge moyen des vignes : 40 ans
Les raisins sont ramassés à bonne maturité puis éraflés en totalité. Ils sont ensuite refroidis à 12°C pour une prémacération à froid afin d'extraire un maximum de fruit et de couleur. Les différents cépages sont assemblés en cuve et vinifiés avec un contrôle des températures ; 20 à 25% de l'assemblage est pigé au cours de la fermentation alcoolique afin d'extraire un minimum de matière. La durée de macération est de 10 à 12 jours.Ce vin est élevé en cuve et mis en bouteilles avant le début de l'été pour conserver le maximum de fruit et d'élégance.

Sucre résiduel: 0.6 g/L

Biologique.

En une ligne
Côtes du Rhône axé sur le côté fruité et gouleyant du grenache. À boire dans sa jeunesse pour son éclat de fruit et sa fraîcheur.