



Châteauneuf du Pape

ROU351

Historique

Le Domaine Roger Perrin est situé en plein cœur de Châteauneuf-du-Pape. Vignoble de 39 hectares constituées 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 en charge 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 parcelle 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, mourvèdre, cinsault et clairette
Appellation	Châteauneuf-du-Pape	Conservation	8 à 15 ans
Service	17°C		

Description

Oeil	Robe à la teinte allant du rubis au noir.
Nez	Nez de fruits rouges et noirs, épices provençales (garrigue), poivrées, une légère touche de vanille avec quelques fines nuances de fourrure. Toujours des nez très complexes.
Bouche	A 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 très belle longueur, avec une belle touche de fraîcheur en finale et un équilibre remarquable
Accord mets/vin	Gibiers à poils et à plumes, viandes rouges (gigot d'agneau, rôti de boeuf). Viandes en sauce. Cuisines épicées et exotiques. Fromages corsés (brebis, chèvre)

Commentaires

Vinification : Les raisins sont récoltés manuellement, subissent un tri qualitatif rigoureux. Ils sont égrappés en totalité et réfrigérés à 17°C pour une macération pré-fermentaire à température contrôlée. Les raisins sont vinifiés en cuve inox avec une régulation des températures, compte tenu de la typicité du terroir. La durée de cuvaision est de 18 à 23 jours. La vinification se fait de préférence par « double cépage » ; 80 % à 100 % de la récolte est pigée en cuve « auto-pigeante ». La richesse aromatique est de ce fait beaucoup plus homogène que lors d'une vinification par cépages séparés. Les différentes cuvées sont élevées de plusieurs façons en : Foudre de Chêne (30 à 40 %).

Cuve en Inox (40 à 50 % du volume). Barrique (15 à 20 % du volume).

Les vins sont assemblés après 10 à 12 mois de vieillissement avant leur mise en bouteilles.

Âge moyen des vignes : 65 ans sur un sol de galets roulés et de grosse pierre ronde. Particularité qui permet au sol d'emmagasiner la chaleur durant le jour et redistribuer la chaleur durant la nuit pour ainsi atteindre des maturités de raisins parfaites.

Conversion biologique.

En une ligne

Un grand Châteauneuf-du-Pape où l'équilibre puissance/finesse est impeccable.