ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Côtes du Rhône Blanc Prestige

ROU354

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 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

Déclaré « NOUVELLE STAR » de Châteauneuf-du-Pape par Robert Parker

Pays	France	**Producteur**	Domaine Roger Perrin
Région vinicole	Rhône	**Cépage(s)**	grenache blanc, clairette, viognier, marsanne, roussanne
Appellation	Côtes du Rhône	**Conservation**	3 à 4 ans
Service	10°C		

Description

Oeil
Robe pâle aux nuances jaunes avec de légers reflets verts

Nez
Nez exubérant de fruits et de fleurs, avec une dominance d'abricot, de pêche de vigne, de violette et de fleur blanche

Bouche
La bouche est ronde, très fruitée et bien longue avec beaucoup de volume, elle se termine sur une finale fraîche qui traduit le bon équilibre de ce vin.

Accord mets/vin
Toute cuisine méditerranéenne qui appelle un grand vin blanc. Viande blanche en sauce, poisson grillé, volaille sauce à la crème, crevettes, pieuvres ou calmars grillés, flétan rôtie, civet de lapin, cailles au four laquées au sirop d'érable, cuisine asiatique, salade de crabe et de pamplemousse.

Commentaires
Sols argilo-calcaire. Âge moyen des vignes : 20 ans
Les différents cépages sont récoltés et vinifiés séparément. Les vinifications s'effectuent par pressurage direct, puis débourbage et fermentation avec contrôle des températures (de 16° à 18°C). Aucune fermentation malolactique n'est réalisée afin de garder une acidité naturelle. Les différents cépages sont assemblés et mis en bouteilles assez rapidement pour garder les arômes et la fraîcheur.

Biologique.

En une ligne
Blanc méditerranéen par excellence avec ses arômes explosifs de fruits et de fleurs, avec une dominance d'abricot, de pêche de vigne, de violette et de fleur blanche