ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Côtes du Rhône Vieilles Vignes rouge

ROU359

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

Pays	France	**Producteur**	Domaine Roger Perrin
Région vinicole	Rhône	**Cépage(s)**	grenache, syrah, mourvèdre
Appellation	Côtes du Rhône Villages	**Conservation**	6 à 12 ans
Service	14°C et 16°C		

Description

Oeil
Robe grenat assez intense

Nez
Nez complexe aux senteurs de garrigue, fruits rouges et noirs, des épices poivrées, avec de légères nuances de tabac blond et de fourrure.

Bouche
La bouche très bien construite, on retrouve les fruits bien présents, des senteurs de garrigue, des dominantes poivrées. Le milieu de bouche est généreux et ample, la finale est longue et persistante.

Accord mets/vin
À déguster sur un carré d'agneau à la provençale, des magrets de canard grillés, une ratatouille épicée.

Commentaires
Cette cuvée prestigieuse est élaborée à partir d'une sélection de très vieilles vignes, situées sur des sols très proches de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Une partie de ce vignoble a été plantée par un aïeul de la famille dans les années 1910.

Âge moyen des vignes: +60 ans
Vinification:
Les raisins sont récoltés manuellement à maturité optimale, ils subissent un tri rigoureux et sont éraflés à 100 %. Ils sont refroidis à 12°C pour une pré-macération à froid afin d'extraire un maximum de fruit et de couleur. Ils sont ensuite assemblés en cuves inox avec piégeage et régulation des températures. La durée de fermentation, beaucoup plus longue que pour le Côtes-du-Rhône fruité, est de 15 à 20 jours. Elle va permettre d'extraire des tanins plus prononcés et persistants pour donner plus de corps à cette cuvée. Ce vin est mis en bouteilles après 12 à 15 mois d'élevage en cuve uniquement, permettant ainsi aux tanins de s'arrondir.
Sucre résiduel: 1 g/L

Conversion biologique.

En une ligne