Importation de vin ROUCET Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Châteauneuf du Pape blanc

ROU355

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)**	45% grenache blanc, 25% clairette, 20% roussanne, 5% bourboulenc, 5% picardan
Appellation	Châteauneuf-du-Pape	**Conservation**	5 à 10 ans. À consommer avant 5 et 6 ans pour des notes fruitées et florales, et après 8 et 9 ans pour des notes plus matures.
Service	10-12°C		

Description

Oeil

Robe limpide, aux reflets légèrement dorés, jaune pâle.

Nez

Nez fruité et floral pêche de vigne, agrumes, fleur blanche, légèrement moelleux.

Bouche

La bouche révèle la présence de beaucoup de gras et de rondeur avec des notes de fleurs et de fruits.

Accord mets/vin

Apéritifs gastronomiques, poissons en sauce au four, crustacés, viandes blanches et fromages doux.

Commentaires

Âge moyen des vignes: 55 ans Les différents cépages sont vinifiés séparément. Les vinifications s'effectuent par pressurage direct, puis débourbage et fermentation avec contrôle des températures (de 16° à 18°C). Une partie des 'Roussannes' (de 10 à 15% de l'assemblage final) est vinifiée en barriques neuves. Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé avec un bâtonnage des lies fines pendant environ 6 à 7 mois pour apporter gras et rondeur. Les autres cépages sont assemblés et conservés en cuve inox sur lie fine jusqu'à l'assemblage final et la mise en bouteille.

En une ligne