



## ● Châteauneuf du Pape Réserve des VV

ROU369

### 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Roger Perrin
<b>Région vinicole</b>	Rhône	<b>Cépage(s)</b>	90% grenache, 5% mourvèdre, 5% syrah
<b>Appellation</b>	Châteauneuf du Pape	<b>Conservation</b>	15 à 25 ans
<b>Service</b>	17°C		

### Description

#### Oeil

Robe aux nuances grenat tirant vers le noir

#### Nez

Nez très complexe de cerise noire vanillée, épicée avec des nuances de gibier, de tabac et de cacao.

#### Bouche

En bouche, les fruits et les épices dominent les notes réglissés et vanillées. La bouche est puissante et très élégante, les tanins soyeux permettront à ce très grand vin de tenir dans le temps.

### Accord mets/vin

Gibiers à poils et plumes, viandes rouges, cuisine relevée et épicée, fromage corsé

### Commentaires

Cette cuvée d'exception est produite uniquement les grandes années. C'est une double sélection : ce sont les vins issus de nos plus vieilles vignes (75 à plus de 100 ans) plantées sur nos terroirs les mieux exposés, pour lesquels on ne choisit que les meilleures barriques après une année d'élevage. Le travail du raisin est identique à celui de l'ensemble des Châteauneuf-du-Pape rouge produit sur le Domaine. L'élevage est plus complexe : après 12 à 15 mois d'élevage en barrique dont un cinquième de bois neuf, les meilleurs fûts sont sélectionnés et assemblés. Ce vin n'est pas filtré pour sa mise en bouteille.

### En une ligne