



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



● Côte du Rhône

ROU350

Historique

Le Domaine Roger Perrin est situé en plein cœur de Châteauneuf-du-Pape. Vignoble de 39 hectares constitués 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 responsables 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)	70% grenache, 20% syrah, 10% cinsault
Appellation	Côte du Rhône	Conservation	4 ans
Service	15°C		

Description

Oeil

Robe couleur cerise aux reflets noirs

Nez

Nez de fruits rouges légèrement épicés avec quelques nuances de caramel au lait.

Bouche

En bouche, dominance de fruits rouges et de notes poivrées avec une petite structure tannique et une finale tout en finesse et élégance.

Accord mets/vin

Accompagnera très bien les viandes blanches grillées ou sautées, volailles, gibiers à plumes, andouillette grillée, jambon persillé, saucisson sec, daurade grillée, un civet de lapin. Très bien aussi avec le fromage de peu à moyennement relevé comme : Le Riopelle, Tomme de Kamouraska, le Champayeur, un Cheddar vieilli 5 ans et plus

Commentaires

Âge moyen des vignes : 40 ans Les raisins sont ramassés à bonne maturité puis éraflés en totalité. Ils sont ensuite refroidis à 12°C pour une prémacération à froid afin d'extraire un maximum de fruit et de couleur. Les différents cépages sont assemblés en cuve et vinifiés avec un contrôle des températures ; 20 à 25% de l'assemblage est pigé au cours de la fermentation alcoolique afin d'extraire un minimum de matière. La durée de macération est de 10 à 12 jours. Ce vin est élevé en cuve et mis en bouteilles avant le début de l'été pour conserver le maximum de fruit et d'élégance.

En une ligne

Côte du Rhône axé sur le côté fruité et gouleyant du grenache. À boire dans sa jeunesse pour son éclat de fruit et sa fraîcheur.