



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



Rosé Les Jardins de la Berthaud

ROU353

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) | 40% merlot, 30% Caladoc, 30% grenache |
| Appellation | IGP Vin de Pays de Vaucluse | Conservation | 3 ans |
| Service | 6-8°C | | |

Description

Oeil

Robe rose avec des nuances saumonées et pétales de rose

Nez

Nez intense de fruits, quelques touches d'agrumes et de fleurs.

Bouche

Bouche fraîche et élégante, ce rosé a tout pour plaire avec cette finale longue, ample et fruitée.

Accord mets/vin

Idéal en apéritif, pour agrémenter un BBQ entre amis ou pour accompagner la cuisine de l'été (salades, poissons, grillades)

Commentaires

Vinification uniquement par saignée. Après une macération plus ou moins longue en fonction des cépages, une certaine quantité de jus est prélevée. On appelle cela une saignée. Après un débouillage à froid, la fermentation alcoolique est faite en cuve inox avec thermorégulation autour de 16°C. Sucre résiduel: 1,2 g/l

En une ligne