

Domaine Roger Perrin

VIN BLANC

CHATEAUNEUF-DU-PAPE CÔTES-DU-RHÔNE VIN DE PAYS

Côtes du Rhône PRESTIGE BLANC - VIN BLANC

Âge moyen des vignes : 20 ans.

Garde : 3 à 4 ans. À consommer jeune avant ses 4 ans.

Existe en 75 cl, Bag-in-Box 5L et 10L.

PRODUCTION : de 6000 à 10000 bouteilles.



Ce Côte du Rhône 'Prestige Blanc' est issu de cépages de la Vallée du Rhône, situés sur des sols argilo-calcaires.



ENCÉPAGEMENT

Selon les années, l'assemblage varie en fonction de l'expression des cépages :

- Grenache Blanc 30 - 35 %
- Viognier 15 - 25 %
- Clairette 15 - 20 %
- Marsanne 10 - 15 %
- Roussanne 5 - 10 %



VINIFICATION

Les différents cépages sont récoltés et vinifiés séparément. Les vinifications s'effectuent par pressurage direct, puis débouillage et fermentation avec contrôle des températures (de 16° à 18°C). Aucune fermentation malolactique n'est réalisée afin de garder une acidité naturelle. Les différents cépages sont assemblés et mis en bouteilles assez rapidement pour garder les arômes et la fraîcheur.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pâle aux nuances jaunes avec de légers reflets verts.

Nez exubérant de fruits et de fleurs, avec une dominance d'abricot, de pêche de vigne, de violette et de fleur blanche.

La bouche est ronde, très fruitée et bien longue avec beaucoup de volume, elle se termine sur une finale fraîche qui traduit le bon équilibre de ce vin.



ACCORD METS ET VIN

- Apéritifs.
- Charcuterie.
- Entrées rafraîchissantes.
- Poissons et crustacés.
- Viandes blanches...



LE CONSEIL VIGNERON



Un vin appétissant pour un repas sans fausse note

C'est le vin blanc de tous les instants, à l'apéritif, pour accompagner un filet de poisson à la crème ou un fromage de chèvre frais.

Domaine Roger Perrin

2316, Route de Châteauneuf-du-Pape ■ 84100 ORANGE

Tél. : 04 90 34 25 64 ■ Fax : 04 90 34 88 37 ■ E-mail : dne.rogerperrin@wanadoo.fr

www.roger-perrin.com