



DOM. ROGER PERRIN (ORANGE)

Roger Perrin, Chateauneuf Du Pape Blanc

Domaine Roger Perrin

Le Domaine Roger Perrin est une entreprise familiale de Châteauneuf-du-Pape, fondée en 1969 lorsque Roger Perrin a repris le domaine viticole de son beau-père. Après le décès de celui-ci en 1986, son fils Luc a pris la relève, et aujourd'hui le domaine est dirigé par sa sœur Véronique, avec son fils Xavier. La propriété couvre quelque 15 hectares, dont 2 hectares consacrés aux cépages blancs. Les vignes, souvent âgées de plus de 60 ans, poussent sur des terroirs variés aux sols caillouteux, sableux et calcaires, répartis sur toute l'appellation.

Châteauneuf-du-Pape Blanc

Ce vin blanc est élaboré à partir de 50 % de Grenache Blanc, 25 % de Clairette, 20 % de Roussanne et 5 % de Bourboulenc, issus de quelques-unes des plus vieilles vignes du domaine. L'élevage se fait en partie en cuve inox et en partie en fûts neufs de chêne français, pendant six à sept mois. Dans le verre, il présente une robe or pâle limpide et des arômes d'abricot, de nectarine, de cire d'abeille et de fleurs blanches, avec une pointe de salinité. La bouche est ronde, riche en structure et parfaitement équilibrée par une acidité fraîche et de fines notes épicées. Excellent avec les coquillages, le homard, les viandes blanches ou des plats de poisson raffinés.

Référence **990848**EAN **3539070000056**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Dom. Roger Perrin
Pays	France
Région	Rhône
Appellation	AOP Chateauneuf Du Pape
Cépage(s)	grenache blanc, clairette, roussanne, bourboulenc, picardin
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Crustacés et coquillages, Poisson, Viande blanche