



DOM. ROGER PERRIN (ORANGE)

Roger Perrin, Chateauneuf Du Pape Rouge

Domaine Roger Perrin

Domaine Roger Perrin is een gerespecteerd familiebedrijf in Châteauneuf-du-Pape, opgericht in 1969 door Roger Perrin, die het domein van zijn schoonvader overnam. Sindsdien zetten opeenvolgende generaties - Luc, en nu Véronique samen met haar zoon Xavier - de wijntraditie voort. Het domein beslaat circa 15 hectare, verdeeld over zo'n 60 percelen met oude stokken op diverse bodems, waaronder galets roulés, zandige en kalkrijke leemgrond. Hun benadering combineert respect voor traditie met moderne, duurzame praktijken, wat resulteert in wijnen met diepte, elegantie en authenticiteit.

Châteauneuf-du-Pape Rouge

Deze rode blend is complex en krachtig: meestal bestaat hij grotendeels uit Grenache, aangevuld met Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette, Counoise en Vaccarèse. De druiven worden deels ontsaaid en vergisten in traditionele cementkuipen, foeders en gebruikte eiken vaten, met een klein aandeel nieuwe Franse barriques. Na gemiddeld 15 maanden rijping krijgt de wijn zijn verfijnde structuur en karakter. Hij toont een intense robijnkleur en opent met aroma's van rood en zwart fruit, Provençaaalse specerijen, zachte kruiden, peper en een lichte vanilletoon. De aanzet is vol en rijk, met soepele, goed geïntegreerde tannines en een minerale karaktertrek. De wijn balanceert kracht en frisheid op een harmonieuze wijze en past uitstekend bij gegrild of gestoofd vlees, rijke ragù, kruidige Provençaaalse gerechten of wildgerechten.

Artikelnummer **990176**EAN **3539070000049**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Dom. Roger Perrin (Orange)
Land	Frankrijk
Regio	Rhone
Oorsprongsbenaming	AOP Chateauneuf Du Pape
Druivensoort(en)	Grenache Noir, Mourvedre, Cinsault, Clairette, Counoise, Vaccarese
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	0,750

Bewaarpotentieel	+10 Jaar
Gebruik	Gegrild vlees, Wild, Stoverij