



Domaine Roger Perrin

Châteauneuf-du-Pape 2015

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

NOBLE

FRUITÉ

RACÉ

BRIOCHÉ

**ACCORD PARFAIT**
Risotto de légumes**SERVICE :** 12°
CARAFAGE : ½h**L'avis de Jean-Michel Deluc**

Magnifique tout simplement. Un grand blanc. C'est dans le Palais des Papes d'Avignon que j'ai découvert le Domaine Roger Perrin, et surtout, ce magnifique Châteauneuf-du-Pape blanc. Un vin rare et prestigieux que je suis fier de vous présenter. Les différents cépages sont vinifiés séparément. Une partie des roussannes est vinifiée en fût, le reste plus les autres cépages en cuve, ce qui laisse une pureté et une minéralité superbes en dégustation. Nous avons pu avoir quelques bouteilles de ce nectar, ce qui fait de vous des chanceux. Ce privilège, c'est aussi ça, Le Petit Ballon.

Domaine Roger Perrin

Un domaine familial qui se transmet par les femmes depuis 1880. Pourtant, Véronique Perrin-Rolin s'en éloigne jusqu'à ce qu'elle décide, à 30 ans, de reprendre ses études pour devenir œnologue. Le domaine lui revient ensuite et c'est maintenant aidée de son fils Xavier qui, lui, a toujours souhaité être vigneron, qu'elle s'occupe des vinifications et de la commercialisation.

Vallée du Rhône
84100 Orange



Côté fourchette À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Blanquette de veau, lapin à l'estragon, volaille de Bresse aux truffes d'été



POISSONS

Crustacés, poissons au four ou en sauce crémée



LÉGUMES

Risotto de légumes



FROMAGES

Chèvres, comté, Abondance, tomme aux fleurs

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE



Détails



CÉPAGE(S)

Grenache, clairette, bourboulenc, picardan, roussanne



CULTURE

Conventionnelle



À DÉGUSTER AVANT

2028



ALCOOL

14%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe or soutenue avec une brillance cristalline aux reflets argent. Le vin paraît gras et concentré visuellement.



NEZ

Le nez est plus fin qu'imposant, mais quelle finesse ! Les notes de brioche, de vanille vont de pair avec celles de la pêche, des agrumes et du poivre blanc. Le miel n'est pas loin.



BOUCHE

Le vin est concentré, rond, suave avec des saveurs compostées relevées par des notes plus fraîches de poivre blanc, de cardamome et de zestes d'agrumes.

Note du caviste de la maison.....

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **26,50€**

PRIX CONSTATÉ **30,90€**



Prix imbattable pour les abonnés



Livraison offerte à partir de 150€



5€ de frais de port par tranche de 6



4 à 8 jours de livraison