



Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape Rouge Les Chapouins - 2015

Châteauneuf-du-Pape "Les Chapouins", la sélection parcellaire de la Famille Perrin, sur ce terroir dont ils connaissent tous les secrets. Un vin comme ambassadeur de la grandeur de cette appellation.



PRÉSENTATION

"Les Chapouins", la sélection parcellaire en Châteauneuf-du-Pape de la Famille Perrin sur le lieu-dit qui porte le même nom. Un lieu venté et relativement frais qui donnera finesse et élégance à cet assemblage essentiellement issu de Grenache, qui met en avant tout le potentiel du terroir de Châteauneuf-du-Pape.

LE MILLÉSIME

L'année 2015 est magnifique dans le Sud: elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

SITUATION

Ce vin provient d'une parcelle située au nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, sur le lieu-dit Les Chapouins.

TERROIR

La parcelle dont est issu ce vin est typique de Châteauneuf-du-Pape. Un sol composé de galets roulés en surface qui recouvrent des couches d'argile, de sable et de calcaire. Un terroir qui tire partie de son emplacement venté et relativement frais.

ÉLEVAGE

Vinifié selon le procédé propre à Beaucastel, chaque cépage est ramassé séparément à la main. La vinification est faite en cuve tronconique bois pour la Syrah et le Mourvèdre qui sont des cépages réducteurs. Et en cuves traditionnelles béton pour le cépage oxydatif qu'est le grenache. À l'issue des fermentations malolactiques, la Famille Perrin procède à l'assemblage des différents cépages et le vieillissement se fait en foudres pendant 5 ans.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

15°C dans de grands verres, sur une cuisine de gibiers, truffes et champignons.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat profond aux reflets tuilés. Le nez révèle un superbe bouquet aromatique aux notes de gousse de vanille, de fruits secs et de fruits à noyaux. Tout en finesse et en élégance, la bouche est puissante et évoluée, offrant des arômes fumés et grillés délicatement associés à des notes de canneberge séchée.

