



Famille Perrin Sélections Parcelles Châteauneuf-du-Pape - Les Chapouins - 2010

Châteauneuf-du-Pape "Les Chapouins", la sélection parcelle 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 parcelle 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

Le millésime 2010, ou l'association de toutes les conditions nécessaires à la production d'un millésime exceptionnel.

Les fortes précipitations du printemps ont laissé place à un été très chaud, suivi par un été Indien, idéal pour la période des vendanges.

De ce millésime, sortent des vins très équilibrés, aux notes de fruits intenses et d'une grande finesse.

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.

A l'issue des fermentations malo-lactiques, la Famille Perrin a procédé à l'assemblage des différents cépages et le vieillissement s'est fait en foudre pendant 5 ans.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

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

