



## Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape Rouge Les Chapouins - 2017

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

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

### 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

Élégante robe rouge brique profonde et limpide, aux reflets éclatants. Le nez dévoile un superbe bouquet aromatique aux notes de cerise noire bien mûre et de kirsch, soulignées de touches de truffe et de sous-bois puis de subtiles notes vanillées et toastées. Tout en délicatesse, la bouche offre un très bel équilibre marqué par une belle fraîcheur, avec des tanins fins et élégants et de beaux arômes dominés par des notes de framboise relevées de légères nuances de poivre sur la longue finale. Un vin très élégant, d'une grande finesse.

