

Fiche Technique

RGR-0002-00

<u>Vin</u>	Côtes-du-Rhône Perrin "Cuvée de l'Améthyste"
<u>Appellation</u>	Côtes-du-Rhône Rouge
<u>Millésime</u>	2003
<u>Propriétaire</u>	Domaine Roger Perrin
<u>Superficie propriété</u>	
<u>Géologie du sol</u>	Ce Côtes-du-Rhône est issu de cépages de la Vallée du Rhone, situé sur des sols argilo-calcaires et graveleux.
<u>Cépage</u>	80 % Grenache, 15 % Syrah, 5% Divers cépages de l'appellation.
<u>Age des Vignes</u>	60 ans.
<u>Vinification</u>	La vinification est similaire à celle du Châteauneuf-du-Pape Rouge, avec une durée de macération de 15 à 20 jours.
<u>Elevage</u>	Après un petit élevage, le vin est mis en bouteille vers les mois de Juin-Juillet.
<u>Dégustation</u>	
<u>Association mets / vin</u>	Plats en sauce (Boeuf Bourguignon, Daube Provençale...), viandes rouges grillées et rôties, gibiers, volailles sauvages, fromages corsés.
<u>Mention et médailles éventuelles</u>	