

Fiche Technique

RGR-0815-93

<u>Vin</u>	Côtes-du-Rhône Perrin Cuvée du Soleil
<u>Appellation</u>	Côtes-du-Rhône
<u>Millésime</u>	2003
<u>Propriétaire</u>	Domaine Roger Perrin
<u>Superficie propriété</u>	
<u>Géologie du sol</u>	
<u>Cépage</u>	70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Cinsault
<u>Age des Vignes</u>	35 ans.
<u>Vinification</u>	Les différents cépages assemblés dans la cuve sont vinifiés avec un contrôle des températures : 20% à 25% de l'assemblage est pigé au cours de la fermentation alcoolique.
<u>Elevage</u>	Ce vin est élevé en cuve et chaque année mis en bouteilles.
<u>Dégustation</u>	
<u>Association mets / vin</u>	Entrées chaudes et froides, charcuteries, volailles, grillades et brochettes, fromages à pâte molle.....
<u>Mention et médailles éventuelles</u>	