



Châteauneuf-du-Pape Les Sinards Rouge 2023

Magnifique robe rouge rubis brillante. Le nez est époustouflant avec des notes envoûtantes de prune fraîche et d'épices douces. En bouche, le vin est complexe, corsé et souple, avec des arômes de framboise et de poivre, avant de s'achever sur une longue et élégante finale.

Producteur	Famille Perrin
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Châteauneuf-du-Pape
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323059
Accord mets et vins	Gibier, Truffes, Champignons

Vinification

Une fois arrivés à la cave, les raisins sont sélectionnés. Une partie des raisins de syrah est vinifiée entièrement, une autre partie des raisins de grenache est égrappée. Après la vinification, les vins sont dégustés et l'assemblage correspondant est déterminé. Le vin est ensuite élevé en fûts pendant deux ans.

Terroir

Molasse marine du Miocène, recouverte de dépôts alpins (gros galets ronds). La parcelle repose sur du calcaire urgonien.

Histoire





Ce n'est pas un hasard si la famille Perrin est le premier viticulteur biologique de la région, où elle possède les meilleurs terroirs du Rhône méridional. Ses valeurs ont valu à Perrin une réputation mondiale d'excellence : le respect absolu de la terre, le dévouement à l'artisanat et une foi profonde dans la culture organique sont le seul moyen de faire ressortir la véritable essence du terroir. De plus, les différents talents au sein de la famille assurent la continuité de leur savoir-faire unique. Le savoir-faire et la compréhension du vin de la famille Perrin se transmettent sans interruption depuis 5 générations. Les Sinards proviennent généralement de jeunes vignes de Beaucastel et de terrains loués aux alentours.

