

RÉSERVE

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, 2017

APPELLATION : CÔTES DU RHÔNE AOP
CÉPAGE : 60% GRENACHE, 20% SYRAH, 20% MOURVÈDRE

DOMAINE

C'est en 1909 que Pierre Tramier prend possession du domaine de Beaucastel, pour par la suite le transmettre à son gendre, Pierre Perrin, homme de science qui donnera son essor au domaine. C'est Jacques Perrin qui donnera tout son lustre à Beaucastel jusqu'en 1978. Aujourd'hui, le flambeau est entre les mains de Jean-Pierre et François, fils de Jacques Perrin. Leurs vins sont inspirés de la mémoire de leur arrière-grand-père, Pierre Perrin. Utilisant les mêmes techniques que celles employées au Château de Beaucastel, les Perrins ont ajoutés d'intéressantes appellations à leur liste impressionnante de vins. Le groupe Perrin se décline en deux, soit Famille Perrin et Château de Beaucastel.

TERROIR

Vignoble situé sur les terrasses à cailloux roulés entre le Château de Beaucastel et la Vieille Ferme et sur les terrasses du Riss. Les sols sont de type argilo-calcaire, caillouteux, riche en quartz et calcaire marneux, avec présence d'argile sableuse rouge.

VINIFICATION

Deux procédés sont utilisés pour la vinification. D'abord, la vendange est chauffée (procédé Perrin) puis vinification traditionnelle après égrappage. Le tout est effectué en cuves de 150 hectolitres d'innox ou de béton. Le vieillissement se fait en cuve et foudre (25% de la production) pour une période d'un an.

CARACTÉRISTIQUES

Intenses arômes de fruits rouges confits, de framboise cuite, d'épices et de poivre noir. Attaque fraîche et généreuse. Les tanins soyeux accompagnent une finale longue et aromatique. Un vin souple, rond, frais et structuré.

ACCORDS METS ET VIN

Servir à 18°C sur du bœuf, de l'agneau, de la volaille en sauce ou des grillades. Il sera délicieux avec des raviolis de bœuf.

MENTIONS ET MÉDAILLES

- Top Vin, Le Lapeyrie 2019, mill. 2015



PRIX DÉTAIL : 15.50 \$ | PRIX LICENCIÉ : 14.66 \$ | CCNP : 363457 | VIN ROUGE - 750 ML - 13.0 % D'ALCOOL



3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca