CHÂTEAU
SAINT-LOUIS
LA PERDRIX

RHÔNE VALLEY VINEYARDS

LE FLACON

AOP Costières de Nîmes

ROUGE

TERROIR • Situé sur la commune de Bellegarde, au coeur de la Camargue, entre Nîmes et Arles, le Château Saint-Louis La Perdrix s'étend sur 50 hectares de vignes d'un seul tenant et sur 7 hectares d'oliviers. Son terroir, composé de galets roulés, est propice à une maturation des raisins digne des plus grands crus de la Vallée du Rhône.

VINIFICATION • Le Carignan est vinifié en grappes entières pour intensifier l'expression aromatique. Les autres cépages sont vinifiés séparément avec de longues cuvaisons de trois semaines entre 25-30°C. Cette longue macération confère au vin une remarquable structure tannique. La fermentation malolactique se déroule en barriques avec bâtonnages sur lies. Après soutirage, un élevage de 12 mois en barriques affine les tanins et complexifie la palette aromatique.

ASSEMBLAGE • 60% Syrah 45ans, 30% Grenache 50 ans, 10% Vieux Carignan 90 ans.

DÉGUSTATION • De couleur noire, ce vin exprime des notes intenses de fruits mûrs (cassis, mûre) et de fruits confits avec une finesse inhabituelle. La bouche est profonde, moelleuse et douce, avec une complexité dominée par les arômes d'encens, de café, de baies écrasées et sublimée par une finale sur les épices.

METS & VIN • A apprécier sur un suprême de volaille accompagné de son risotto à la truffe. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*

SERVICE • Servir entre 16 et 18°C.

Château Saint-Louis la Perdrix

Route de Redessan D3, 30127 Bellegarde – France
Tel : 04 66 01 13 58 - Fax : 04 67 16 47 62
contact@chateausaintlouislaperdrix.fr - www.saintlouislaperdrix.com