



CHÂTEAU
SAINT-LOUIS
LA PERDRIX

RHÔNE VALLEY VINEYARDS

The **BIG** One

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 • Dans la parcelle la plus vieille du domaine, les grappes de Carignan sont vendangées manuellement et sont entreposées dans des petites caquettes pour préserver leur intégrité et éviter une pré-macération. La vinification du Carignan se fait en grappes entières pour apporter des fruits rouges gourmands et croquants. Les Syrah et Grenache sont récoltés, éraflés puis vinifiés en favorisant une extraction optimale des tanins et des matières colorantes. Un élevage en barriques confère à cette cuvée des notes grillées, enrobées par des tanins fondus et élégants.



ASSEMBLAGE • 50% Syrah, 35% Grenache, 15% Carignan en grappes entières.



DÉGUSTATION • La robe est intense et profonde. Le nez élégant et complexe allie les notes fruitées et grillées. Souple et puissante, la bouche exprime des arômes de petits fruits rouges et noirs tels que la cerise et la mûre.



METS & VIN • S'appréciera sur un râble de lapin au beaufort ou encore un Pigeon farci au foie gras. «*Mais il ira surtout avec des gens sympas.*»



SERVICE • Servir entre 16 et 18°C.



i 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