





APPELLATION CÔTES DU RHÔNE

MILLÉSIME DISPONIBLE

2016

CÔTES DU RHÔNE

APPELLATION CONTRÔLÉE

Les Perrouses par ALAIN VOCE RHÔNE RIVE DROITE

Dans un souci d'exigence, afin de maintenir une très grande qualité sur nos cuvées de Cornas, nous vinifions séparément les raisins provenant de nos plus jeunes vignes (- de 10 ans) ou de terroirs plus sensibles les années difficiles.

À ce volume, variable selon les années, nous ajoutons un vin issu de culture biologique que nous achetons sur un terroir le plus proche possible de Cornas.

Il possède les qualités de fraîcheur que nous souhaitons et s'assemblera en cohérence avec le vin issu de nos jeunes vignes.

L'ensemble du domaine est en culture biologique et biodynamique.

MILLÉSIME 2016

Une saison dans les normes de nos terroirs, avec une météo favorable mais pluvieuse au printemps, nous contraignant à une grande vigilance sur la pression cryptogamique. Un bel été et une très belle arrière-saison ont suivi, permettant les maturités optimales d'une vendange assez abondante. Tout en équilibre, les vins sont empreints d'élégance, tout en exprimant la typicité de Cornas comme de Saint-Péray.

NOTRE MÉTIER

• Vignes et vins certifiés bio sur le millésime 2016.



• Élevage : 12 mois en fûts de plus de 4 ans.

Production: 10 000 bouteilles
Sulfitage réduit: max. 44 mg/l (autorisé en bio: 100 mg/l).

COMMENTAIRES

Millésime 2014 : « Sorti de la bouteille, le Côtes du Rhône *Les Peyrouses* se montre juteux, fruité, poivré, d'une richesse modérément corsé avec quantité d'arômes et de saveurs de prune, de mûre et de réglisse, et un style délicieusement buvable, soigné et élégant. À boire quand vous le voulez dans les 3 à 4 ans qui viennent ».

Jeb Dunnuck – Robert Parker, Wine Advocate (31/12/2015): 87/100

