



Histoire

La réputation du Château Saint-Louis la Perdrix remonte au XIII^{ème} siècle. Haut lieu de vénerie à l'époque capétienne, le roi Saint-Louis de France se rendait régulièrement sur les terres du domaine pour y chasser la perdrix.

Terroir

Situé sur la commune de Bellegarde, 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

Ce vin est issu des plus vieilles parcelles du Château. Après une vendange manuelle en caisses pour les Carignan, les raisins entiers (sans éraflage) sont vinifiés en cuve inox selon la méthode de macération carbonique. Les Syrah et Grenache sont récoltés à maturité optimale, éraflés puis vinifiés en cuve inox cylindrique avec maîtrise des températures. Un élevage en barriques confère à cette cuvée des notes grillées enrobés par des tanins fondus et élégants.

Assemblage 2015

50% Syrah / 35% Grenache / 15% Carignan

Commentaires de dégustation

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

Température de service

Servir entre 16 et 18°C.

Accords mets-vin

A apprécier sur des viandes rouges en sauce ou du gibier.

