



## CHATEAU SAINT-LOUIS LA PERDRIX CUVEE PRESTIGE ROSE 2011 AOC COSTIERES DE NIMES

Situé sur la commune de Bellegarde, entre Nîmes et Arles, le domaine du **Château Saint-Louis La Perdrix** s'étend sur 60 hectares de vignes mais également sur 7 hectares d'oliviers. Son terroir, proche de celui de Châteauneuf-du-Pape, entre la Méditerranée et la Vallée du Rhône, allie un sol composé de galets roulés, d'un sous-sol rouge argilo-calcaire à un climat à la fois ensoleillé et venteux, idéal pour la vigne.

**Le Château Saint-Louis La Perdrix**, AOC Costières de Nîmes, réunit les conditions idéales à la production de vins de grande qualité. Son terroir remarquablement protégé est planté des grands cépages du sud : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan pour les rouges ; Grenache Blanc et Roussanne pour les blancs. La qualité des vins résulte d'une bonne gestion du vignoble et de bonnes pratiques agricoles : préférence pour les petits rendements, choix de vendanges manuelles en caisse, adoption d'un matériel viticole de pointe...





**CHATEAU SAINT-LOUIS LA PERDRIX  
CUVÉE PRESTIGE ROSE 2011  
AOC COSTIERES DE NIMES**



Dans le prolongement immédiat de Châteauneuf-du-Pape, le terroir profite d'un sol similaire constitué de galets silicieux roulés par le Rhône.

La cuvée est issue d'un assemblage de 80% Syrah et de 20% Grenache noir, le tout en 50% saignée et 50% par pressée directe. Le travail du pressurage à la vinification et à la mise en bouteille est réalisé à basse température (12 à 17°) et sous atmosphère neutre.

Ce rosé présente une jolie robe couleur pétales de rose aux reflets brillants.

Au nez, il est à la fois vif et délicat et évoque la cerise et la grenade.

En bouche, des arômes de bonbon anglais, de pêche de vigne se marient à des notes de fleurs blanches.

Apprécié en apéritif ou tout au long du repas, il doit être servi entre 12 et 18°.

**Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris (mars 2012).**

*Le Château Saint-Louis la Perdrix, Cuvée Prestige Rosé 2011 est vendu chez tous les bons cavistes au prix public moyen de 7 euros environ.*

## LES AUTRES CUVEES PRESTIGE

### Château Saint-Louis la Perdrix, Cuvée Prestige Rouge

#### AOC Costières de Nîmes

*Carignan (33%), Syrah (33%), Grenache (33%)*

Un vin très équilibré, concentré et fruité. Obtenu par une macération pré-fermentaire à froid suivie par une fermentation à température réduite. Souple en bouche, avec des notes de réglisse, des tanins soyeux et une finale puissante.

### Château Saint-Louis la Perdrix, Cuvée Prestige Blanc

#### AOC Costières de Nîmes

*Roussane (50%), Grenache Blanc (50%)*

Fin, floral, élégant, obtenu par une fermentation à basse température, ce vin vieillit bien. Avec le temps il développe plus de rondeur et de complexité. Frais et fruité avec une bonne vivacité. Nez aromatique, souple et fruité en bouche.

## HUILE D'OLIVES

Obtenu avec la variété d'olives du Sud Est de la France, la Picholine, cette huile bénéficie de l'AOC Picholine de Nîmes, et est obtenue par première pression à froid. Puissante et plaisante en même temps, idéale comme assaisonnement ou dans la cuisine.

Elle est en vente au domaine et dans certaines épiceries fines au prix public moyen d'environ 12€ la bouteille de 50cl, 16€ celle de 75cl.



## UN PASSE CHARGE D'HISTOIRE ET DE PRESTIGE

A l'époque capétienne, les terres de ce domaine étaient un haut lieu de vénerie. Le Roi Saint-Louis venait y chasser régulièrement la perdrix, donnant ainsi son nom au Château. La perdrix est depuis devenue l'emblème du domaine.

C'est dans ce domaine que le célèbre écrivain Nîmois, Alphonse Daudet, avait choisi de situer un de ses contes les plus célèbres *Les Souvenirs d'un Perdreau Rouge*.

Depuis 1991, le Crédit Agricole a repris ce superbe domaine dont la structure moderne permet d'associer technologie et matériel de pointe à un savoir-faire ancestral. Prenant à cœur les problématiques environnementales, le **Château Saint-Louis la Perdrix** est une référence en agriculture durable prouvant que qualité et respect de l'environnement sont compatibles ! Grâce à ces engagements, le domaine est certifié Agriculture Raisonnée. Son équipe, jeune et dynamique, est aujourd'hui menée par Dominique Guillermin.



### **Château Saint-Louis La Perdrix**

Président : Thierry Budin

Responsable d'Exploitation : Dominique Guillermin

### **Contact Presse :**

MCG Communication – Mathilde Jean  
11 rue Fessart 92100 Boulogne-Billancourt  
01 41 10 49 49 – [mjean@mcg-communication.fr](mailto:mjean@mcg-communication.fr)

### **CA Grands Crus :**

Béatrice Marraud des Grottes, Chargée de Marketing & Communication  
05 56 59 65 97 - [beatrice.marraud@cagrandscrus.fr](mailto:beatrice.marraud@cagrandscrus.fr)