FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Nature Côtes-du-Rhône Rouge - 2018

PRÉSENTATION
Certifié Ecocert, Perrin Nature est à la fois un Côtes-du-Rhône "bio" et un grand vin. Issu de notre expérience en matière de culture organique et biologique (Beaucastel fût l'un des premiers grands domaines français à se tourner vers la culture biologique il y a 40 ans), ce vin est une belle expression de fruits avec des tannins fins et arrondis.

LE MILLÉSIME
Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La flo-raison se déroule ainsi dans les meilleures conditions, avec une sortie de raisins historiquement abondante. Quelques épisodes pluvieux à la fin du printemps compliquent un peu les choses avec une attaque de mildiou, mais le beau temps s'installe ensuite jusqu'aux vendanges, qui se déroulent dans des conditions idylliques. Les vins s'annoncent magnifiques.

SITUATION
Ce vin provient d'un vignoble situé entre Valréas, Vaison-la-Romaine et Cairanne, au nord-est d'Orange. Le vignoble est constitué de Grenache et de Syrah.

TERROIR
Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

ÉLEVAGE
La date de récolte est déterminée grâce à des contrôles maturité et dégustation des baies. Dès leur arrivée au chai, les raisins sont triés et égrappés. La fermentation se déroule dans des cuves en inox thermorégulées de 150hl à 190hl. L'extraction se fait par des remontages raisonnés en fonction de la dégustation. Après le décuvage et la fermentation malolactique, les vins sont transférés en partie en cuves bois et en partie en cuves inox où ils vont être élevés pendant un an.

CÉPAGES
Grenache, Syrah

SERVICE
Température de service 15-16°C.

DÉGUSTATION
Le nez révèle une belle expression du grenache assez mûr sans être tannique. Assez riche en bouche, il offre une belle complexité avec des arômes d'épices, de garrigue, de cassis et de poivre blanc.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRESSE & RÉCOMPENSES

RESTAURANT WINE

5/5
"The 2018 Nature is an exceptional organic Cotes du Rhone. It is very ripe in character, full bodied, supple in texture, very well balanced, and lingering on the finish. In aroma/flavor, it tastes of blackberry, black cherry, rhubarb, and white pepper. Terrific value; can be aged further. Grenache, Syrah. Aged 12 months: 75% in stainless steel, 25% in oak cask. Organic grapes.""
Restaurant Wine, 02/02/2020

"Organic Grenache and Syrah grapes go into this excellent Perrin wine, with a sumptuous bouquet of cherries, pepper, licorice, and notes of wild thyme and rosemary. The full-bodied palate has excellent structure, with ripe and elegant tannins. Soft black and red summer fruit flavours and white pepper abound. The finish is satisfying and quite long."
The Irish Sun, 19/09/2020

88/100
"This is a nice, cheap, earthy red. It smells like blackberries just off the vine, with a whiff of soil. It's a good bottle to have on hand to share as a crowd pleaser."
VinePair, 27/10/2020

""The 30 Best Red Wines for 2021"
Sometimes, Côtes du Rhône at this price is oaked heavily, leaving little room for subtlety. This wine is not crazy complex, but it does have a nice earthy vibe and smells like blackberries right off the vine. It's balanced, easy, and would be a fun wine to pair with a cheese board and some cured meats."
VinePair, 03/02/2021

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.