



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes-du-Rhône Rouge - 2018

Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien.

PRÉSENTATION

Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien issu quasi-exclusivement de nos vignobles du Grand Prébois (pour le Grenache) et de Vinsobres (pour le Syrah). Un beau vin, à avoir toujours à proximité.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La floraison 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 est un assemblage de Grenache (issus notamment de notre vignoble du Prébois près d'Orange), de Syrah plus nordiques (dont celles de nos vignobles de Vinsobres) et de Mourvèdre.

TERROIR

Sur le vignoble du Prébois, sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux. À Vinsobres, terrasses riches en quartz et calcaire marneux.

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, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

Servir à 18°C.

Accord : Boeuf, agneau, volaille en sauce, grillades.

DÉGUSTATION

Elégante robe rouge rubis aux reflets brillants. Ce vin présente un nez expressif très séduisant aux notes de fruits rouges comme la groseille et d'épices poivrées. Parfaitement souple et équilibrée, la bouche est tout en gourmandise avec des arômes de fruits subtilement épicés.



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

JEB DUNNUCK

88-90/100

"A blend of 60% Grenache and the rest Syrah and Mourvèdre, the 2018 Côtes Du Rhône Reserve reveals a vivid purple color as well as impressive notes of black and blue fruits, ground pepper, and wild herbs. It's round, supple, and polished on the palate, with beautiful fruit. It's an impressive Côtes du Rhône."

Jeb Dunnuck, 16/08/2019



87-89/100

"The Perrins manage all of the vineyards used to source this wine, which include Vinsobres for Syrah (20%), Orange (Prébois) for Grenache (60%) and Saint-Maurice for Mourvèdre (20%). Cherries and raspberries ride on a medium to full-bodied palate, backed by a plump mouthfeel and silky tannins on the finish. The 2018 Côtes du Rhône Réserve will be ready to drink on release, but it should hold up for at least 3-4 years after that"

Wine Advocate, 30/08/2019

89/100

"Deep berry color, soft nose, smooth, clean and ripe berry fruit, fresh and ripe, simple, balanced and long."

Blue Lifestyle, 22/11/2020

