



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Rosé - 2019

Expression fidèle des rosés des Côtes du Rhône, gardez ce vin à portée pour profiter de tout ce qu'apportent les beaux jours.



PRÉSENTATION

Délicate robe rose pamplemousse. Ce Rosé 2019 dévoile un nez délicat et gouleyant aux notes florales et de fruits rouges frais. Très gourmand et souple en bouche, c'est un véritable bouquet de fruits plein de fraîcheur, qui se termine sur une belle longueur.

LE MILLÉSIME

Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

SITUATION

Ce vin est issu de nos vignobles du Prébois à proximité d'Orange.

TERROIR

On retrouve sur le terroir du Prébois deux types de sols, caillouteux argilo-calcaire et graveleux argileux.

ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. La proximité des vignes et du chai de vinification du Grand Prébois permet de presser très rapidement les raisins après la récolte. Après le pressurage, nous effectuons un débordage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox dure environ 15 jours, les températures sont régulées entre 14 et 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

À servir frais, sur de la cuisine légère, des plats méditerranéens, mais aussi pour accompagner un apéritif entre amis.

DÉGUSTATION

Délicate robe rose pamplemousse. Ce rosé 2019 dévoile un nez délicat et gouleyant aux notes florales et de fruits rouges frais. Très gourmand et souple en bouche, c'est un véritable bouquet de fruits pleins de fraîcheur, qui se termine sur une belle longueur.



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 88/100

"Lots of strawberry, orange blossom, and spice notes emerge from the 2019 Côtes Du Rhône Reserve Rosé, and it's a medium-bodied, Provençal, complex rosé that has good freshness as well as richness. It's ideal for tapas or a meal starter and should be enjoyed over the coming 6-12 months."

Jeb Dunnuck, 06/10/2020

