



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Rosé - 2020

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

PRÉSENTATION

Un Rosé intense et fruité représentatif des Côtes du Rhône.

LE MILLÉSIME

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies.

Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité.

La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

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 débourage 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.



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.



DÉGUSTATION

Délicate robe d'un rose pamplemousse. Ce vin dévoile un nez délicat et gourmand, mêlant des notes florales et de fruits rouges bien frais. Gouleyant et souple en bouche, c'est à la fois une explosion de fruits et une onde de fraîcheur, qui se termine sur une belle longueur.

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100

"Pale salmon pink, clean lush and crisp with smooth texture and lovely balance, juicy, bright and elegant."

Blue Lifestyle, 01/09/2021

