



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus

### Famille Perrin Ventoux Rosé - 2022

*Du fruit et de la fraîcheur. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis.*



#### PRÉSENTATION

Le Perrin Ventoux Rosé propose tout ce que l'on attend d'un très bon vin rosé. Du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur un peu soutenue. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis.

#### LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

#### SITUATION

Sur les pentes du Mont Ventoux, les vignobles bénéficient d'un climat plus frais qu'en plaine. Les raisins y mûrissent plus lentement et conservent une meilleure acidité. Le vin qui en résulte est gourmand, frais et équilibré.

#### TERROIR

Sédiments déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont-Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

#### ÉLEVAGE

Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'août et mi-Septembre, lorsque les raisins avaient atteint la maturité optimale. Celle-ci est définie grâce aux analyses de contrôles maturité et dégustation de baies. La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies et prévenir l'oxydation des arômes. Un pressurage pneumatique dès l'arrivée au chai permet d'extraire les moûts. La fermentation démarre après le débouillage et dure environ 15 jours en cuves inox thermorégulées. Après la fermentation, les vins sont conservés en cuves inox et légèrement collés avant la mise en bouteilles.

#### CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

#### SERVICE

10-12°C dans des verres « tulipes ».



#### 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

Jolie robe pâle couleur pétale de rose, brillante et limpide. Tout en fraîcheur, le nez est marqué par des notes florales alliées à des notes gourmandes de yaourt à la fraise. Parfaitement équilibrée entre une grande fraîcheur et une belle tension, la bouche est particulièrement séduisante avec ses notes salines et d'oranges sanguines qui se prolongent sur une finale tout en longueur.

