



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes-du-Rhône Rouge - 2019

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

Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vigneron 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 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 40%, Mourvèdre 40%, Syrah 20%

SERVICE

Servir à 18°C.

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

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge intense et profond aux reflets violets. Le nez est tout en délicatesse avec des notes de fruits frais et juteux, subtilement relevés d'une pointe de poivre. La bouche se poursuit tout en finesse avec des arômes de cerise et de cassis, des tanins souples et soyeux et un très bel équilibre. La finale, tout en longueur, est particulièrement sapide et aromatique, d'une grande élégance.



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.

