



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Luberon Rosé - 2024

Si vous aimez les vins Rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.



LE MILLÉSIME

Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

SITUATION

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

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

Grenache blanc, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Vermentino

SERVICE

10-12°C sur hors-d'oeuvres, salade avocat pamplemousse, petit farci provençal, salade de pastèque à la menthe.

DÉGUSTATION

Délicate robe rose poudré, aux reflets brillants. D'une harmonieuse fraîcheur, le nez dévoile des notes exotiques suivies de subtiles notes florales de rose et d'agrumes. La bouche prolonge cette belle fraîcheur qui équilibre sa texture ronde et charnue, sublimée par de séduisants arômes d'orange sanguine et de fleur d'acacia soulignés d'une trame minérale. La finale, d'une belle longueur, poursuit la sensation persistante de fraîcheur de ce vin pur et élégant.



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.

