FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Vacqueyras Les Christins - 2019

Produit sur des terroirs très argileux avec des cailloutis de l'Ouvèze, le Grenache qui compose la grosse majorité de ce vin développe un coté charnu. Ses arômes typiques de chocolat, de cerise et de figue se marient parfaitement à ceux de la Syrah.

PRÉSENTATION
Notre Vacqueyras est le très bel exemple des beaux vins de Grenache du Sud de la Vallée du Rhône. Une expression aromatique impressionnante, un corps extrêmement structuré pour un grand potentiel de garde.

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
Vignoble situé au Sud des Dentelles de Montmirail.

TERROIR
Terrasses caillouteuses sur argiles, sables et safres.

ÉLEVAGE
Vendanges manuelles. À l'arrivée en cave, les raisins sont triés, foulés et encuvés. La fermentation est plutôt longue, l'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, les vins sont élevés en foudres et cuves bois pendant un an.

CÉPAGES
Grenache 75%, Syrah 25%

Contient des sulfites.

SERVICE
Servir à 15 - 16 °C

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

DÉGUSTATION
Elégante robe rouge rubis éclatante. En nez, ce vin offre une belle complexité avec de superbes arômes de garrigue et de fruits rouges. Toute en opulence, la bouche est bien équilibrée, avec des notes de cerise fraîche et de cacao relevées d'une pointe mentholée, avant une très longue finale soyeuse.

ACCORDS GOURMANDS
Accord idéal : Cuissot de chevreau rôti au genièvre, tranches de pomme de terre sautées aux oignons, à l'ail et à la sarriette.

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.

0ZVSoF