

FAMILLE PERRIN



Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge Les Grands Préaux Réserve - 2023

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

Le millésime 2023 se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuvages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

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.

VINIFICATION

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, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

Servir à 18°C.

ACCORDS GOURMANDS

Agneau braisé, fondant au chocolat



Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthézon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com

familleperrin.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

