



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Luberon Blanc - 2024

Un vin adapté aux apéritifs ou à la cuisine simple, il est idéal pour les adeptes de vin blanc de plaisir.



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

Située 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 raisins blancs sont récoltés lorsque la maturité est optimale. La date de vendange est définie grâce à des analyses et des dégustations de baies. À l'arrivée au chai, les raisins sont pressés grâce à un pressoir pneumatique. Après débouillage, le moût fermente en cuves thermorégulées. À la fin de la fermentation alcoolique, le vin est conservé en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Bourboulenc, Grenache, Ugni blanc, Roussanne

SERVICE

8°C sur hors-d'œuvres, buffet froid et entrée classique.

DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle aux reflets verts brillants. Particulièrement frais et vif, le nez offre un irrésistible bouquet aromatique dominé par des arômes d'agrumes, soulignés de notes de fleurs blanches et de zeste de citron. Acidulée et friande, l'attaque en bouche prolonge cette sensation de vivacité et de fraîcheur, avec une texture croquante et de séduisants arômes de pomme verte finement associés à de délicates nuances de fleurs blanches. La longue finale est très pure et élégante grâce à une légère salinité très sapide. Un vin équilibré et désaltérant, dominé par une très belle fraîcheur.



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.

