FAMILLE PERRIN
Les Crus

FR-BIO-01
Agriculture France

Famille Perrin Côtes du Rhône Rosé Signature - 2023

Jolie robe rose pâle aux reflets brillants. Son nez révèle un élégant bouquet de notes d'agrumes, de fruits rouges et de fleurs délicates. Bien équilibrée, sa bouche est tout en gourmandise avec de délicieuses notes fruitées.

PRÉSENTATION
Certifié Ecocert, Perrin Signature est à la fois un Côtes-du-Rhône "bio" et un grand vin. Issu de notre expérience en matière de culture organique et biologique (Beaucastel fût l'un des premiers grands domaines français à se tourner vers la culture biologique il y a 40 ans), ce vin est gourmand sur des notes de fruits frais.

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 issu de nos vignobles du Prébois à proximité d'Orange.

TERROIR
Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION
Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. La proximité des vignes et du chai de vinification du Grand Prébois permet de presser très rapidement les raisins après la récolte. Après le pressurage, nous effectuons un débourbage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox dure environ 15 jours, les températures sont régulées entre 14 et 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES
Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVICE
Blanquette de poisson au lait de coco, risotto de petit épeautre crémeux, pavlova litchi citron vert.

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.

113NIF

DÉGUSTATION

Délicate robe d'un rose pêche pâle limpide aux reflets brillants. Tout en fraîcheur, le nez offre un superbe bouquet aromatique aux notes florales de pivoine et d'iris mêlées à de séduisantes notes de framboise. Bien équilibrée et d'une belle vivacité, la bouche révèle des arômes gourmands de groseille soulignés de petites notes acidulées.

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.