



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge Signature - 2021



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 une belle expression de fruits avec des tannins fins et arrondis.

LE MILLÉSIME

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

SITUATION

Ce vin provient d'un vignoble situé entre Valréas, Vaison-la-Romaine et Cairanne, au nord-est d'Orange. Le vignoble est constitué de Grenache et de Syrah.

TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

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, Syrah

SERVICE

Température de service 15-16°C.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis limpide et brillante. Ce vin s'ouvre sur un nez très expressif aux notes de fruits noirs et de sous-bois soulignées d'une belle fraîcheur aux notes d'eucalyptus. Ample et équilibrée, la bouche prolonge ces beaux arômes soutenus par une élégante structure tannique, avant d'offrir une longue finale aux délicates notes anisées.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de chevreuil aux cèpes et jus de viande au moka, mousse au chocolat noire et piment.



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.

