



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Rosé - 2021

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 Nature 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

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 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 débourage 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

À servir frais, sur de la cuisine légère, des plats méditerranéens, mais aussi pour accompagner un apéritif entre amis.

DÉGUSTATION

Jolie robe or rose aux reflets brillants. En nez, Nature Rosé offre un superbe bouquet aromatique d'une très belle intensité aux notes de fruits rouges tels que la grenade et le bourgeon de cassis. La bouche se poursuit tout en gourmandise avec de délicieuses notes de petits fruits rouges comme la groseille et le cassis, parfaitement équilibrées par une 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.

