



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Cairanne Rouge Peyre Blanche - 2022

Notre vignoble de Cairanne s'étend sur 14 hectares au sud-ouest du vieux village. Les sols sont caillouteux et composés d'argile et de safre. Le Cairanne est un vin charnu qui développe de magnifiques arômes de cassis, de garrigue, de réglisse.



PRÉSENTATION

Cairanne est l'un des plus beaux terroirs du Sud du Rhône, situé entre Rasteau et Sainte-Cécile Les Vignes. Sur cette commune, le vignoble est cultivé à 100% en culture biologique et offre des vins faciles à boire, davantage sur le fruit que sur l'opulence, tout en gourmandise, avec des tanins fins.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

SITUATION

Au cœur du vignoble historique, nos quatorze hectares de vignes, acquises en 2008, se situent au sud-ouest du vieux village, entre Rasteau et Sainte-Cécile Les Vignes et à l'ouest de l'AOP. Cette situation idéale permet aux Grenache de mûrir lentement. Une partie de ce vignoble a été planté dans les années 50.

TERROIR

Belles terrasses argileuses et graveleuses et molasses sableuses. Le nom de ce vin rend hommage à ce terroir de calcaire à la pierre blanche, « Peyre » signifiant pierre.



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.



ÉLEVAGE

Dès le mois d'août, nous effectuons des contrôles de maturité et des dégustations de baies afin de déterminer la date optimale pour les vendanges. Celles-ci sont manuelles; une fois les raisins récoltés, ils sont immédiatement acheminés à la cave où ils sont soigneusement triés avant d'être éraflés puis mis en cuve. La fermentation à température à froid va ensuite se dérouler sur environ 15 jours. L'extraction est pilotée en fonction de la dégustation quotidienne qui nous oriente vers des remontages ou des pigeages. Lorsque la macération est terminée, nous décuvons et élevons les vins dans des cuves inox ou béton pour conserver la fraîcheur et la gourmandise du fruit avec une vinification assez courte pour extraire la juste proportion de tanins. Il n'y a pas d'élevage sous bois, toujours dans cette optique de fraîcheur du fruit.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Séduisante robe prune intense, aux reflets brillants. Le nez dévoile un superbe bouquet aromatique opulent et complexe aux arômes de sous-bois et de chocolat noir, suivis de notes de cerise griotte et de cassis, suggérant une vendange à pleine maturité et un élevage en fût bien intégré. Riche et gourmande, la bouche offre une belle structure soyeuse avec des tanins fins et veloutés et de superbes arômes de fruits bien mûrs, équilibrés par une belle fraîcheur. La finale, tout en longueur, est particulièrement savoureuse, soulignée d'une pointe d'épices.

ACCORDS GOURMANDS

Fromages affinés, plat en sauce, viandes rouges.

