



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Rasteau Rouge L'Andéol - 2022

Rasteau bénéficie d'un climat particulier dans le Rhône-Sud. Essentiellement orienté sud et protégé du mistral, le grenache y mûrit particulièrement bien. Le vin qui en résulte développe les arômes de figue, de chocolat noir et cette texture si typique de l'appellation.



PRÉSENTATION

Rasteau est une appellation du Rhône Sud, consacrée historiquement au vin doux naturel. Nous sommes l'une des premières familles à y avoir produit du vin sec. Notre Rasteau L'Andéol est un vin de plaisir par excellence, opulent et capiteux grâce à une majorité de Grenache qui lui offre une maturité très prononcée et des tanins puissants.

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

Notre vignoble de deux hectares en fermage se situe au sud de l'appellation Rasteau sur des coteaux exposés au sud, légèrement protégés du Mistral. On y cultive principalement du Grenache à 95-98%.

TERROIR

Terrasses anciennes à cailloutis sur marnes sableuses et argiles pliocènes.

ÉLEVAGE

Une partie des raisins est vinifiée en grappe entière, l'autre est éraflée. Les températures sont régulées tout au long de la vinification et l'extraction se fait par pigeage ou remontage. Après la fermentation malolactique, l'élevage a lieu à 90% en cuves inox et 10% en foudres avec un vieillissement d'un an afin d'arrondir le vin et de dévoiler tout son caractère soyeux.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



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.



DÉGUSTATION

Élégante robe veloutée d'un rouge cerise noire, aux reflets brillants. Le nez offre une séduisante complexité aromatique mêlant des arômes de sous-bois, d'épices et de fruits noirs, ponctués de subtiles notes de chocolat corsé. Ample et gourmande, la bouche se révèle puissante et bien équilibrée par de la fraîcheur et une belle structure aux tanins soyeux et délicats. Ses délicieux arômes de mûre et de fruits noirs se prolongent sur une longue finale persistante.

ACCORDS GOURMANDS

Daube d'agneau à l'avignonnaise, joue de bœuf et polenta.

