



CÔTES DU RHÔNE



Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Rouge - 2012

Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tannins, c'est le grand vin du quotidien issu quasi-exclusivement de nos vignobles du Grand Prébois (pour le Grenache) et de Vinsobres (pour le Syrah). Un beau vin, à avoir toujours à proximité ...

PRÉSENTATION

Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tannins, c'est le grand vin du quotidien.

LE MILLÉSIME

2012 est un millésime contrasté, avec un début d'année doux devenu glacial au cours du mois de février, suivi d'un printemps frais et humide, d'un mois de juillet sec et venteux, et enfin d'un mois d'août très chaud. Cela s'est terminé par des conditions de vendange idéales. Autant de conditions qui en font un très beau millésime.

SITUATION

Ce vin est un assemblage de Grenache (issu notamment de notre vignoble du Prébois près d'Orange), de Syrah plus nordiques (dont celles de nos vignobles de Vinsobres) et de Mourvèdre.

TERROIR

Sur le vignoble du Prébois, sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux. À Vinsobres, terrasses riches en quartz et calcaire marneux.

ÉLEVAGE

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuves inox et bois. Elevage en cuves et en foudres (25%) pendant un an.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

Servir à 18°C.

Accord : Boeuf, agneau, volaille en sauce, grillades.

DÉGUSTATION

Aspect : Belle robe rubis profond aux reflets violacés.

Nez : Encore un brin lactique, le nez montre d'intenses arômes de fruits rouges confits, la

confiture de framboise, d'épices, de poivre noir. Saveur : Souple et ronde, structurée en fraicheur.



PRESSE & RÉCOMPENSES



87/100

"Looking at the reds and also a solid value that delivers ample fruit and texture, the 2012 Famille Perrin Côtes Du Rhône Reserve is a blend of Grenache, Syrah and Mourvedre, with the Grenache coming from plots close to the estate and the Syrah from a cooler terroir in Vinsobres. Really showing the Syrah component, with meaty black fruits, chalky minerality, tobacco and herbs, this medium-bodied, rich and textured 2012 has juicy acidity and solid purity of fruit. Drink it over the coming 2-3 years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/11/2013

14,5/20

"Ce Côtes-du-Rhône est gourmand, élégant, fruité, frais et dynamique. Cette cuvée est une réussite régulière en Rhône."

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2014, 01/10/2013

Jancis Poloison... Jancis Robinson.com

16/20

"20% Syrah. Dark crimson. Smells as though there is some ripe but black peppery Syrah in here. Medium weight and much smoother and fruitier than the average Côtes du Rhône Rouge."

JR, Jancis Robinson, 01/10/2013

Cuisine et **V**ins

"C'est sur un beau millésime que s'expriment le grenache, la syrah et le mourvèdre, en livrant une robe pourpre aux reflets violacés et des notes de fruits noirs confits. Avec des tanins légers, ce Côtes du Rhône s'ouvre en mélant fraîcheur et souplesse, et se poursuit sur des notes épicées et légèrement vanillées."

Cuisine et Vins de france, 01/12/2014



87/100

"A juicy, forward and textured example of this cuvée (especially when tasted next to the 2013), the 2012 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône has juicy blueberry, garrigue and lavender notes to go with a eshy, medium to full-bodied feel on the palate. Soft, with low acidity and a hard-to-resist feel, it has just enough tannic grip to keep it drinking nicely for 7-8 years. Anticipated maturity: 2014-2022."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 31/10/2014

TASTING

89/100

"Fresh, bright ans earthy with blackberry, raspberry and spice; balanced and long. 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault."

The Tasting Panel, 01/11/2014



88/100

"Vivid ruby. Dried cherry, blackberry, licorice and peppery spices on the fragrant nose and in the mouth. Juicy, tightly focused dark berry and bitter cherry flavors show good depth and a hint of smokiness that gains strength in the glass. Closes tight and spicy, with good lift and dusty tannins adding grip."

Josh Raynolds, Vinous, 10/06/2016

