FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Luberon Rosé - 2022

Si vous aimez les vins Rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

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

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE

Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'Août et mi-Septembre, lorsque les raisins avaient atteint la maturité optimale. Celle-ci est définie grâce aux analyses de contrôles maturité et dégustation de baies. La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies et prévenir l'oxydation des arômes. Un pressurage pneumatique dés l'arrivée au chai permet d'extraire les moûts. La fermentation de?marre après le débourbage et dure environ 15 jours en cuves inox thermorégulées. Apre?s la fermentation, les vins sont conservés en cuves inox et légèrement collés avant la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Grenache blanc, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Vermentino

SERVICE

10-12°C sur hors-d'oeuvres, salade avocat pamplemousse, petit farci provençal, salade de pastèque à la menthe.

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.

1Y281F

DÉGUSTATION

Séduisante robe pêche pâle, brillante et limpide. Ce vin s'ouvre sur un nez au superbe bouquet aromatique très frais et fruité aux arômes de fruits rouges et de juteux fruits estivaux. Vive et gouleyante, la bouche se poursuit sur la gourmandise des notes de fruits rouges, bien équilibrée par une belle fraîcheur avant une finale gourmande et sapide.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

89/100

"Fresh and light on its feet, this easy-drinking rosé from the experienced Perrin family starts with a light spritz which introduces zesty grapefruit and red currant flavours. It's lean and mineral in style on the palate, with tart red berries, giving a touch of austerity, and a lightly grippy finish."

Decanter, 01/06/2023

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.