



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Ventoux Rouge - 2024

Un vin fruité et gourmand. L'expression du vin de plaisir : authentique, sincère, gouteux.



PRÉSENTATION

La Famille Perrin, également propriétaire du Château de Beaucastel, recherche pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, gouteux.

LE MILLÉSIME

Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

SITUATION

Les vignobles s'étendent sur les pentes du Mont Ventoux. L'altitude apporte la fraîcheur qui permet de conserver une bonne acidité dans les raisins. Le vin qui en résulte est frais, gourmand et équilibré.

TERROIR

Varié selon l'altitude. Vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

ÉLEVAGE

Adaptée au type de vin, au cépage, et liée au caractère des producteurs. Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément afin de respecter la maturité de chacun. La date de récolte est déterminée grâce à des analyses et dégustations de baies. Les raisins sont éraflés et foulés. L'extraction se fait pendant la fermentation en cuves en ciment grâce à des remontages. Après la fermentation, les vins sont décuvés puis assemblés avant l'élevage qui dure 10 mois.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

ACCORDS GOURMANDS

Une Pavlova aux fruits rouges ou un mi-cuit au chocolat mettront en avant la gourmandise et la structure du vin.



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.

