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, goûteux.

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 fraicheur 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.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DÉGUSTATION

Belle robe pourpre, d'une brillance et d'une limpidité remarquables. Le nez offre un bouquet aromatique puissant et très expressif aux arômes de griotte, d'épices et de menthe poivrée, ponctués d'une délicate pointe de violette qui souligne son élégance et sa complexité. Bien équilibrée, la bouche s'ouvre sur une attaque d'une grande fraîcheur avec de savoureuses notes de cerise noire, avant de dévoiler sa texture souple et harmonieuse aux tanins fondus. La longue finale est particulièrement savoureuse avec ses notes subtiles de chocolat noir. Un vin entre fraîcheur et gourmandise, d'une grande buvabilité.

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@famille perrin.com
www.famille perrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.