



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Côtes du Rhône Rosé Signature - 2024

Jolie robe rose pâle aux reflets brillants. Son nez révèle un élégant bouquet de notes d'agrumes, de fruits rouges et de fleurs délicates. Bien équilibrée, sa bouche est tout en gourmandise avec de délicieuses notes fruitées.

PRÉSENTATION

Certifié Ecocert, Perrin Signature est à la fois un Côtes-du-Rhône "bio" et un grand vin. Issu de notre expérience en matière de culture organique et biologique (Beaucastel fût l'un des premiers grands domaines français à se tourner vers la culture biologique il y a 40 ans), ce vin est gourmand sur des notes de fruits frais.

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

Ce vin est issu de nos vignobles du Prébois à proximité d'Orange.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. La proximité des vignes et du chai de vinification du Grand Prébois permet de presser très rapidement les raisins après la récolte. Après le pressurage, nous effectuons un débourage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox dure environ 15 jours, les températures sont régulées entre 14 et 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.



FR-BIO-01
Agriculture France



CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

Blanquette de poisson au lait de coco, risotto de petit épeautre crémeux, pavlova litchi citron vert.

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

Lumineuse robe pêche pâle aux reflets brillants. Tout en gourmandise, le nez offre un bouquet aromatique puissant et raffiné aux arômes de groseille et de fraise des bois. Ronde et bien équilibrée, la bouche dévoile de séduisantes notes de petits fruits rouges acidulés et de pamplemousse rose, soutenues par une belle structure aux fins amers. D'une belle longueur, la finale prolonge le caractère frais et fruité de ce vin, avec une légère touche amère qui souligne sa grande fraîcheur.

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange

Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com

www.familleperrin.com

