



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Blanc

Très marqué par le Viognier et son côté floral, c'est un vin remarquable de fraîcheur et de profondeur pour le millésime. Il sera splendide sur les préparations méditerranéennes ou les poissons de roches.

PRÉSENTATION

Vin remarquable de fraîcheur et de profondeur, très typé Rhône, splendide sur les préparations méditerranéennes, les poissons de roches.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2011 est un millésime de contraste. Printemps très chaud et sec, début juillet pluvieux puis été indien jusqu'à fin octobre. Un tri très important, notamment après égrappage a permis la réalisation d'un très beau millésime, notamment pour les cépages tardifs.

SITUATION

Situé sur les terrains frais et légers des communes de Cairanne et Jonquières. Vignoble sur alluvions entre les rivières de l'Aigues et de l'Ouvèze en Vaucluse.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

ÉLEVAGE

Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération, fermentation régulée en cuve.

CÉPAGES

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.

DÉGUSTATION

Aspect : robe jaune d'or aux reflets verts, brillante et nette.

Nez : très intense sur les fruits jaunes et mûrs (abricot et pêches) et fleurs jaunes apportant la fraîcheur.

Saveur : bouche ronde et ample, très équilibrée, finale sur une belle minéralité

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 87/100
"Notes of fresh white peach and green almond mingle in the floral-framed white, followed by a flash of melon rind on the finish."
Wine Spectator, 31/10/2012



Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France
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.





"Moderately complex in style, this is a full bodied, finely flavored blend with good balance and a very long finish. It tastes of peach, pear, and lemon peel aromas/flavors. Exceptional."

Restaurant Wine, 31/10/2012



87/100

"Perrin's other inexpensive wines include the Perrin 2011 Côtes du Rhône Reserve white. A blend of 50% Grenache Blanc, 20% Viognier and the rest Marsanne and Roussanne, this wine has loads of minerality along with some tropical fruit notes and intriguing white currants and quince. It is truly a serious wine and an ideal aperitif or food wine."

Wine Advocate, 01/10/2012

89/100

"Smooth, ripe and rich with density and tangy fruit; clean, bright and long."

Anthony Dias, Blue Reviews, 01/11/2012



86/100

"A crowd-Pleaser, this is both rich in lemon pith flavor and zesty in acidity. Its brightness will bring back a little summer with a celery root salad this winter."

Wine & Spirits, 01/02/2013



"Elegantly flavored, full bodied and crisp, a wine with peach, lemon peel, honey and roasted nut aromas/flavors and a crisp, persistent finish. Exceptional value."

Restaurant Wine

89/100

"This is a sly little bees-wax scented Rhône white that will work into your affections. the first sip or two might leave you unimpressed, but suddenly the centripetal force pulls you in to a core of aromatic ripe fruit. True, a little more length would be really terrific - but then the wine would probably cost twice as much."

Marguerite Thomas, Wine Review Online, 10/09/2013

