FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Rosé Nature - 2022

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 Nature 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

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

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 débourbage 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.

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.

41Q90F

DÉGUSTATION

Jolie robe or rose limpide, aux reflets brillants. Frais et élégant, le nez dévoile un séduisant bouquet aromatique, mêlant subtilement des notes de fruits rouges et de fleurs délicates. Bien équilibrée par une belle fraîcheur, la bouche se poursuit tout en gourmandise, offrant de délicieux arômes de petits fruits rouges comme la groseille et le cassis.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

88/100

"Château de Beaucastel was an early adopter of organic viticulture, so an organic rosé was important to the Perrin family. Slower to develop, the new vintage is released slightly later. The 2022 was another hot and dry vintage, giving full-bodied fruit from the Grand Prébois vineyards. Light white peach aromas open out to ripe, creamy white peaches and yellow plums on the palate, some stony minerality and fresh, crunchy acidity. A departure from the fruit and tannic evolution of the Perrin family's entry-level wines, with more accessible, rounded, creamy lees structure opening out with age."

Decanter, 11/03/2024

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.

41Q90F