FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Vacqueyras Les Christins - 2020

Produit sur des terroirs très argileux avec des cailloutis de l'Ouvèze, le Grenache qui compose la grosse majorité de ce vin développe un coté charnu. Ses arômes typiques de chocolat, de cerise et de figue se marient parfaitement à ceux de la Syrah.

PRÉSENTATION
Notre Vacqueyras est le très bel exemple des beaux vins de Grenache du Sud de la Vallée du Rhône. Une expression aromatique impressionnante, un corps extrêmement structuré pour un grand potentiel de garde.

LE MILLÉSIME
Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

SITUATION
Vignoble situé au Sud des Dentelles de Montmirail.

TERROIR
Terrasses caillouteuses sur argiles, sables et safres.

ÉLEVAGE
Vendanges manuelles. À l'arrivée en cave, les raisins sont triés, foulés et encuvés. La fermentation est plutôt longue, l'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, les vins sont élevés en foudres et cuves bois pendant un an.

CÉPAGES
Grenache 75%, Syrah 25%

Contient des sulfites.

SERVICE
Servir à 15 - 16 °C

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

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.

58A81F

DÉGUSTATION

Séduisante robe profonde rouge rubis. En nez, ce vin offre une belle complexité avec des arômes de garrigue et de fruits rouges. La bouche est complexe et opulente mais bien équilibrée avec des tanins soyeux et des notes de fruits noirs comme la mûre et de réglisse. Un vin droit et harmonieux.

ACCORDS GOURMANDS

Accord idéal : Cuissot de chevreau rôti au genièvre, tranches de pomme de terre sautées aux oignons, à l'ail et à la sarriette.

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.

58A81F