



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Nature Cotes du Rhone Rouge

Côtes-du-Rhône par excellence, ce vin est produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

Grenache et Syrah se complètent dans un vin à la chair suave et aux arômes de fruits rouges et de garrigue. La finale est soyeuse. Bio et bon.

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 organique il y a 40 ans), ce vin est une belle expression de fruit avec des tannins fins et arrondis.

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

Ce vin provient d'un vignoble situé sur la commune de Tulette, qui se trouve entre Valréas, Vaison la Romaine et Cairanne, au nord est d'Orange, au lieu-dit Domaine de Guarrigon. Le vignoble constitué de Grenache et de Syrah, est certifié Ecocert.

TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

ÉLEVAGE

Dans nos caves de vinification Famille Perrin.

Vinification traditionnelle après égrappage.

Fermentation en cuves inox thermo-régulées de 150 hl.

Élevage en cuves et en foudres (25%) pendant un an.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

16°C.

DÉGUSTATION

Aspect : Il se caractérise par une couleur rouge foncé.

Nez : Un nez riche de fruits rouges, et une structure en bouche épicée.

Bouche : Une belle structure, très fruitée et laissant en bouche une belle fraîcheur. Avec des tannins souples et élégants.



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.



PRESSE & RÉCOMPENSES



86

"The 2011 Côtes du Rhône Nature, which is largely Syrah with some Grenache aged in a combination of tank and large oak foudres, comes from organic vineyards, hence the name -Nature. This wine exhibits fresh strawberry and cherry fruit and a touch of Provencal herbs in a soft, light to medium-bodied style that is ideal for quaffing and drinking uncritically. It is well-made but best drunk in its first year or so of life."

Robert M. Parker, Jr., Wine Advocate, 01/02/2014



87

"Bright violet color. Black and blue fruits, licorice and black pepper on the fragrant nose. A spicy, silky midweight with easygoing dark fruit flavors that pick up a hint of jamminess with aeration. Firming tannins come on late, adding grip to bitter chocolate and peppery spices on the finish."

Josh Reynolds, International Wine Cellar, 01/04/2014

