



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Blanc Réserve - 2023

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 ou les poissons de roches.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2023 se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuivages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

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.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Après le pressurage, nous effectuons un débourage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox se fait à basse température à 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Séduisante robe jaune pâle aux reflets brillants. Ce vin révèle un nez tout en fraîcheur et en gourmandise aux arômes de poire bien mûre et de coing confit, avec une pointe d'anis. Ronde et bien équilibrée, la bouche offre des notes acidulées avant d'évoluer vers des arômes pâtisseries de fruits juteux. La longue finale est vive avec une jolie texture.



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

90/100

"Il y a des noms comme ça, dont la seule présence sur l'étiquette d'une bouteille de vin inspire une confiance immédiate quant à la qualité du contenu, et Perrin en fait partie. Même sur des appellations plus modestes comme les «Côtes du Rhône», le savoir-faire de la maison se manifeste pleinement. La cuvée «Réserve» ne fait pas exception, envoûtant par sa finesse, sa vivacité en bouche et sa complexité aromatique. Dominé par le Viognier, ce vin exhale des parfums floraux qui se greffent à des arômes de pêche, de poire, de pomme, de zestes de citron et d'ananas, subtilement nuancés d'une touche saline. En bouche, l'attaque est franche et ample, marquée par une pureté remarquable et une agréable tension acidulée. Cette fraîcheur vivifiante assure un équilibre parfait, se prolongeant sur une finale sapide dévoilant de beaux amers. Difficile de ne pas succomber à son charme.

Servir à 12 °C. Il déploie toute sa splendeur avec la bouillabaisse, la bisque de homard, le flétan grillé, le vol-au-vent aux fruits de mer, le sauté de porc, ou avec les brochettes de fruits de mer."

Bacchus

Wine Spectator

88/100

"Yellow plum and nectarine notes are fresh and juicy in this tasty, medium-bodied white. Round on the palate, with a good spike of acidity, savory herb details and zesty mineral energy. Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne and Viognier. Drink now."

Wine Spectator, 16/11/2024

