



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Blanc - 2021

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

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

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 limpide jaune pâle aux délicats reflets verts. Ce vin s'ouvre sur un nez très expressif avec une belle palette aromatique mêlant des notes florales et minérales. Bien équilibrée et dense, la bouche s'ouvre sur une attaque franche et dévoile de superbes arômes de citron, de bergamote et d'aubépine avant de finir sur une longue finale.



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

Wine Spectator

88

"Fresh and expressive, with pronounced floral notes backed by green fig, fresh-cut herbs and nectarine. A pretty wine that shows nice chalky, bitter minerality on the palate for good balance. Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne and Viognier. Drink now through 2025."

Kristen Bieler, Wine Spectator

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.

