FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Vacqueyras Blanc Les Christins - 2024

LE MILLÉSIME
Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

SITUATION
Vignoble de 8 hectares en fermage, géré par l'équipe du Château de Beaucastel. Situé sur la commune de Sarrians, au sud des dentelles de Montmirail.

TERROIR
Sol d'alluvions anciennes du Mindel (sols de Garrigues) qui reposent sur des sables et grés jaunes de l'Helvétien.

ÉLEVAGE
La vendange fraîche entre en cave, une macération pelliculaire est réalisé à froid (10°), permettant d'extraire le fruité et le gras. Assemblage de Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc. Fermentation en cuve thermo-régulée, élevage, 8 mois, sur lie 60% en cuve inox et 40% en demi-muids bois. Cette année, un travail particulier a été réalisé, pendant l'élevage au contact des lies.

CÉPAGES
Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc

SERVICE
Servir à 10°C dans des verres de dégustation.

DÉGUSTATION
??Élégante robe d'un or jaune éclatant, aux reflets brillants argentés. Frais et délicat, le nez dévoile de beaux arômes d'amande, de fleurs blanches et de poire gourmande. Bien équilibrée, vive et d'une belle fraîcheur, la bouche se distingue par sa minéralité ciselée et sa tension précise, ponctuées de notes de zeste de citron et de cédrat. Longue et persistante, la finale offre une noble amertume, tout en équilibre et en élégance.
Accords : une poire pochée aux épices douces ou un bar rôti sur peau servi avec des légumes printaniers

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.

7892ZF