



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Rasteau L'Andéol - 2017

Rasteau bénéficie d'un climat particulier dans le Rhône-Sud. Essentiellement orienté sud et protégé du mistral, le grenache y mûrit particulièrement bien. Le vin qui en résulte développe les arômes de figue, de chocolat noir et cette texture si typique de l'appellation.

PRÉSENTATION

Notre Rasteau l'Andéol est un vin de plaisir par excellence, qui accompagnera généreusement une cuisine rustique et savoureuse. Vous pouvez le laisser vieillir 6 à 7 ans.

LE MILLÉSIME

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

SITUATION

Vignoble de deux hectares en fermage. Coteaux exposés au sud, légèrement protégés du Mistral.

TERROIR

Terrasses anciennes à cailloutis sur marnes sableuses et argiles pliocènes.

ÉLEVAGE

Une partie des raisins est vinifiée en grappe entière, l'autre est éraflée. Les températures sont régulées tout au long de la vinification et l'extraction se fait par pigeage ou remontage. Après la fermentation malolactique, l'élevage a lieu pour 90% en cuves inox, 10% en foudres. Vieillessement d'un an avant la mise en bouteille.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Verre I.N.A.O, 18°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES



4+/5

""The Rasteau has a very fine aroma (strawberry, black raspberry, rose petal, herbs, pepper, oak); it is full bodied, intensely flavored, a bit tannic, and quite

long on the finish. Great value. Grenache, Syrah. Aged 6 months: 90% in stainless steel, 10% in oak cask. Organic grapes.""

Restaurant Wine, 02/02/2020



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.

