FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Rasteau L'Andéol - 2018

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
Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La floraison se déroule ainsi dans les meilleures conditions, avec une sortie de raisins historiquement abondante. Quelques épisodes pluvieux à la fin du printemps compliquent un peu les choses avec une attaque de mildiou, mais le beau temps s'installe ensuite jusqu'aux vendanges, qui se déroulent dans des conditions idylliques. Les vins s'annoncent magnifiques.

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. Vieillissement d'un an avant la mise en bouteille.

CÉPAGES
Grenache, Syrah

SERVICE
Verre I.N.A.O, 18°C.

DÉGUSTATION
Belle robe pourpre intense. Le nez puissant révèle des arômes de fruits rouges tels que la framboise et le cassis et des notes de réglisse. Généreuse et bien structurée, la bouche est bien équilibrée avec des tanins légèrement crayeux.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

8QNGXF