



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Nature Côtes-du-Rhône Rouge - 2020

PRÉSENTATION

Certifié Ecocert, Perrin Nature est à la fois un Côtes-du-Rhône "bio" et un grand vin. Issu de notre expérience en matière de culture organique et biologique (Beaucastel fût l'un des premiers grands domaines français à se tourner vers la culture biologique il y a 40 ans), ce vin est une belle expression de fruits avec des tannins fins et arrondis.

LE MILLÉSIME

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

SITUATION

Ce vin provient d'un vignoble situé entre Valréas, Vaison-la-Romaine et Cairanne, au nord-est d'Orange. Le vignoble est constitué de Grenache et de Syrah.

TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

VINIFICATION

La date de récolte est déterminée grâce à des contrôles maturité et dégustation des baies. Dès leur arrivée au chai, les raisins sont triés et égrappés. La fermentation se déroule dans des cuves en inox thermorégulées de 150hl à 190hl. L'extraction se fait par des remontages raisonnés en fonction de la dégustation. Après le décuvage et la fermentation malolactique, les vins sont transférés en partie en cuves bois et en partie en cuves inox où ils vont être élevés pendant un an.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Température de service 15-16°C.



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.



DÉGUSTATION

Ce vin s'ouvre sur un nez très expressif aux notes de violette et de fraises fraîches. Souple, riche et complexe en bouche, il révèle de beaux arômes de poivre, de fruits noirs et de thym des garrigues avant une longue finale, soyeuse et élégante.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

89/100

"An open, inviting style, with nice range to the sappy cherry, red currant, licorice and dusty earth flavors. Shows good structure, with shaved graphite and fine-grained tannins bringing shape. Subtle smoke, anise and toasted apple wood notes add depth to the medium-length finish. Grenache and Syrah. Drink now through 2027. 10,000 cases made, 10,000 cases imported."

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.

