



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Côtes-du-Rhône Villages Rouge - 2021

Issu de différents terroirs regroupés sous l'appellation "Côtes du Rhône Villages", ce vin est l'une des plus fidèles illustrations de la Vallée du Rhône Sud.

PRÉSENTATION

Ce vin est produit par la famille Perrin, avec les mêmes techniques de viticulture et de vinification utilisées au Château de Beaucastel.

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

Seulement 20% du vignoble des Côtes du Rhône peut apposer le mot "Village" dans l'appellation, et cela désigne les meilleurs terroirs.

TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

ÉLEVAGE

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 decuvage et la fermentation malolactique, les vins sont transférés, une partie en foudres, une autre en cuves bois et enfin une dernière partie en cuves inox où ils vont être élevés pendant un an.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

18°C.

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge grenat intense et profond aux reflets brillants. Ce vin s'ouvre sur un nez complexe particulièrement séduisant aux notes de cerise noire et de poivre blanc, délicatement mêlées à des notes fumées. Cette complexité se poursuit en bouche avec élégance grâce à des tanins fins et soyeux qui viennent équilibrer ce vin puissant et structuré aux opulents arômes de fruits noirs et d'épices typiques de la Syrah. La finale tout en longueur est très raffinée, ponctuée de notes d'épices douces.



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.

