



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Rasteau Rouge L'Andéol - 2023

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

Rasteau est une appellation du Rhône Sud, consacrée historiquement au vin doux naturel. Nous sommes l'une des premières familles à y avoir produit du vin sec. Notre Rasteau L'Andéol est un vin de plaisir par excellence, opulent et capiteux grâce à une majorité de Grenache qui lui offre une maturité très prononcée et des tanins puissants.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2023 se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuvages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

SITUATION

Notre vignoble de deux hectares en fermage se situe au sud de l'appellation Rasteau sur des coteaux exposés au sud, légèrement protégés du Mistral. On y cultive principalement du Grenache à 95-98%.

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 à 90% en cuves inox et 10% en foudres avec un vieillissement d'un an afin d'arrondir le vin et de dévoiler tout son caractère soyeux.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 18°.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



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

Élégante robe d'un rouge rubis intense, brillante et profonde. Le nez dévoile une séduisante complexité aromatique dominée par un bouquet d'épices, souligné de notes de fruits noirs et d'une subtile touche de fraise des bois qui apporte de la fraîcheur. Particulièrement ample et gourmande, la bouche est puissante, bien équilibrée par une belle fraîcheur, avec une structure soyeuse aux tanins délicats. Ses délicieux arômes de fruits noirs compotés, ponctués de notes de garrigue, se prolongent sur une longue finale persistante. Un vin au caractère méridional, expressif et généreux.

ACCORDS GOURMANDS

Un vin expressif et généreux, à déguster avec une épaule de biche en croûte d'herbes ou un picodon affiné à l'huile d'olive.

