



Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge Domaine de Breseyne - 2022

Découvrez une pépite discrète des Côtes-du-Rhône : l'appellation Brézème. D'une belle typicité avec sa bouche riche et gourmande aux arômes de fruits noirs, notre Brézème rouge dévoile son caractère puissant par des notes épicées venant souligner sa structure.



PRÉSENTATION

En complément de leurs vins, la Famille Perrin exploite depuis 2017 le Domaine de Brézème. Avec la même philosophie que pour les crus du Rhône Sud, ils cherchent à faire (re)découvrir l'authenticité et le caractère du cru Brézème, une superbe appellation plantée sur des coteaux raides, à mi chemin entre le Rhône septentrional et le Rhône méridional. Nos vignes sont situées sur les lieux dits Brézème Est et Brézème Ouest. Ce vignoble de 4 hectares (3.5 hectares de rouge et 0.5 hectare de blanc) est planté sur des coteaux abrupts exposés sud dont le point culminant est le Mont Rôti à 256m.

LE MILLÉSIME

Après un été particulièrement chaud et sec, les vendanges ont débuté dès le 17 août avec la récolte des blancs à parfaite maturité mais suffisamment tôt pour préserver toute leur fraîcheur et les équilibres naturels. Les rouges ont suivi, bénéficiant de quelques pluies salvatrices pour se peaufiner. Nous avons privilégié l'infusion à l'extraction de nos Brézème, conservant le croquant des Syrah et le fruit très délicat du millésime. En cave, les pigeages et remontages des 3 semaines de macération ont libéré de la puissance et du caractère. Après les décuvages, un élevage va permettre aux vins de développer leur aromatique, affiner leurs tannins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.

SITUATION

Brézème est la plus méridionale et l'une des plus petites appellations des Côtes-du-Rhône septentrionales, située au confluent de la Drôme et du Rhône. Les premières traces de vignes remontent au Moyen-âge.

TERROIR

Sol argilo-calcaire. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et offrir le meilleur aux raisins.

ÉLEVAGE

- Vinification en vendange entière.
- 15 mois d'élevage en fûts de 2 à 3 ans.

CÉPAGE

Syrah 100%

SERVICE

Servir à 17°C. A boire idéalement dans les 7 à 8 ans.



POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge grenat presque noir, profond et intense. Complexe et opulent, le nez révèle un superbe bouquet aromatique aux notes de fruits noirs bien mûrs, d'épices et de poivre noir, soulignés d'une belle fraîcheur. Ample et fruitée, la bouche est particulièrement suave avec des tanins assez fondus et une finale persistante très aromatique. Un joli Côtes des Rhône nordique, qui fait honneur à l'appellation Brézème.

