

FAMILLE PERRIN



Belle Provençale Rosé 2010

PRÉSENTATION

Belle Provençale rosé propose tout ce que l'on attend d'un très bon vin rosé. Du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur un peu soutenue. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis...

LE MILLÉSIME

Le millésime 2010, ou l'association de toutes les conditions nécessaires à la production d'un millésime exceptionnel.

Les fortes précipitations du printemps ont laissé place à un été très chaud, suivi par un été Indien, idéal pour la période des vendanges.

De ce millésime, sortent des vins très équilibrés, aux notes de fruits intenses et d'une grande finesse.

SITUATION

Sur les pentes du Mont Ventoux, les vignobles bénéficient d'un climat plus frais qu'en plaine. Les raisins y mûrissent plus lentement et conservent une meilleure acidité. Le vin qui en résulte est gourmand, frais et équilibré.

TERROIR

Sédiments déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont-Ventoux.

Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

ÉLEVAGE

Vin élaboré par saignée, en cuve inox.

SERVICE

10-12° dans des verres « tulipes ».

DÉGUSTATION

Aspect : jolis reflets rouges/rosés.

Nez : floral, touche d'anis, sucre brun.

Saveur : riche, équilibré et frais. Arômes de fleurs blanches, de cerise, de bonbons au caramel.

Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon

Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com

familleperrin.com   

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

