FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Villages Rouge - 2022

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
Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

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 décuvage 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.

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.

BU018F

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge grenat intense et profond aux reflets brillants. Ce vin s'ouvre sur un nez complexe, d'une belle intensité aromatique, dominé par la fraîcheur épicée du poivre blanc et délicatement souligné de notes fumées. Cette complexité se poursuit en bouche, tout en harmonie et en élégance, avec des tanins fins et soyeux et de savoureux arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, d'épices douces et de subtiles touches de garrigue, typiques de la Syrah. La finale, tout en longueur, est particulièrement raffinée.

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau rôti, tajine de légumes, confit de canard.

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.