



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Blanc - 2020

PRÉSENTATION

Certifié Ecocert, Perrin Nature est à la fois un Côtes-du-Rhône "bio" et un grand vin. Issu de notre expérience en matière de culture organique et biologique (Beaucastel fût l'un des premiers grands domaines français à se tourner vers la culture biologique il y a 40 ans), ce vin est doté d'une belle fraîcheur mêlant des arômes fruités et fleuris.

LE MILLÉSIME

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.



SITUATION

Vignoble du nord des Côtes-du-Rhône, sur les communes de Vinsobres et alentours.

TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Après le pressurage, nous effectuons un débourbage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox se fait à basse température à 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle aux nuances vert d'eau. Le nez est tout en délicatesse avec des notes de fleurs blanches, de tilleul et de zestes d'agrumes. D'une belle rondeur et plein de fraîcheur en bouche, ce vin développe d'élégantes notes florales et légèrement beurrées.

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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

89/100

"Plump and friendly, offering a mix of shortbread, honeysuckle, acacia and lemon sorbet flavors that stay focused on the breezy finish. Grenache Blanc, Viognier, Marsanne and Roussanne. Drink now."

Wine Spectator, 01/01/2022

"La famille Perrin est un des plus importants propriétaires de vignobles de la vallée du Rhône Sud. Ils y élaborent de grands vins, dont le Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape, mais aussi de nombreux vins abordables, produits avec le même savoir-faire. Comme ce côtes-du-rhône blanc, très typé, d'un très bon rapport qualité-prix. Grenache blanc surtout, avec viognier, roussanne et marsanne, il s'ouvre sur un très joli nez, aux notes délicates de pêche et de poire, d'amande, de fleur d'oranger, avec une pointe d'herbes et de fenouil. Le palais suit, avec une texture légèrement crémeuse, beaucoup de fraîcheur et de fins amers nobles en finale, qui rappellent les agrumes et l'amande. Très bien fait, il donne envie de passer à table avec un poisson amandine ou à l'orange et au fenouil, une brandade de morue, une bouillabaisse."

Véronique Rivest, La Presse Canada, 24/07/2021

