FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Rosé Réserve - 2024

Expression fidèle des rosés des Côtes du Rhône, gardez ce vin à portée pour profiter de tout ce qu'apportent les beaux jours.

PRÉSENTATION
Un Rosé intense et fruité représentatif des Côtes du Rhône.

LE MILLÉSIME
Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

SITUATION
Ce vin est issu de nos vignobles du Prébois à proximité d'Orange.

TERROIR
On retrouve sur le terroir du Prébois deux types de sols, caillouteux argilo-calcaire et graveleux argileux.

ÉLEVAGE
Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. La proximité des vignes et du chai de vinification du Grand Prébois permet de presser très rapidement les raisins après la récolte. Après le pressurage, nous effectuons un débourbage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox dure environ 15 jours, les températures sont régulées entre 14 et 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES
Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVICE
À servir frais, salade fraîcheur melon, fêta quinoa et graines de courge.

DÉGUSTATION
Le vin présente une robe pêche pâle, avec des reflets argentés qui lui apportent une touche d'éclat et de brillance. Le nez est complexe et riche, avec une amertume présente qui apporte de la profondeur. Des notes d'arlequin se dévoilent, offrant un mélange de senteurs fruitées et florales. L'attaque est fraîche et aromatique, marquée par des arômes de grenade et de framboise apportant une fraîcheur délicate et une légère acidité. L'amertume en fin de bouche confère une belle longueur, donnant au vin une belle structure. L'ensemble est rond et bien équilibré.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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