



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Vinsobres Les Cornuds - 2021

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à 20 kilomètres au nord de Châteauneuf-du-Pape, avec un vignoble majoritairement en terrasses, particulièrement adapté à la Syrah.



PRÉSENTATION

Vinsobres est un magnifique village qui se situe à proximité de Vaison-la-Romaine, à une altitude moyenne de 300 mètres, majoritairement en terrasses. Son terroir est particulièrement adapté à la Syrah et au Grenache qui s'y épanouissent tout en finesse. Le nom de notre vin, Les Cornuds, évoque le hameau où se situent nos vignes qui désignait aussi les hottes des vendanges. Ce vin se distingue par sa grande fraîcheur, grâce à l'altitude de notre vignoble, et l'équilibre parfait entre Syrah et Grenache.

LE MILLÉSIME

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

SITUATION

Vinsobres est le vignoble le plus septentrional du Rhône Sud. Nos vignes s'étendent sur une soixantaine d'hectares d'un seul tenant en terrasses et en coteaux, d'une altitude moyenne de 300 mètres au Nord de l'appellation. C'est un lieu magnifique, où l'on pratique la polyculture: vignes, oliviers et abricotiers s'y côtoient en harmonie. Un lieu unique dont l'altitude et l'emplacement confèrent aux raisins une fraîcheur exceptionnelle. Lors de la première dégustation de ce terroir avec son père à la Bicarelle, Jean-Pierre Perrin se souvient avoir été surpris par cette fraîcheur des Syrah.

TERROIR

Sol argile-calcaire avec des marnes caillouteuses et sableuses en coteaux, alluvions quaternaires caillouteuses en terrasses. Ce terroir est particulièrement adapté à la Syrah, qui y conserve une finesse que l'on ne retrouve pas dans les climats plus méridionaux et y développe ses arômes de violette, de viande fumée, de mine de crayon, de mûre. Le Grenache y est aussi très à l'aise, plein et sans lourdeur. Il nous emmène vers le chocolat noir, la cerise et ses arômes typiques de garrigue.

ÉLEVAGE

Sur ce terroir composé à moitié de Syrah et à moitié de Grenache, les vendanges manuelles se font à parfaite maturité des raisins, les Grenache mûrissant plus tardivement. À l'arrivée en cave, chaque cépage est trié, égrappé et encuvé séparément. Les Syrah sont vinifiées en partie en cuve béton et l'autre en barrique et les Grenache uniquement en cuves béton. L'extraction par pigeage ou remontage se fait en fonction de la dégustation quotidienne. L'assemblage a lieu après les fermentations malolactiques, ce qui est une méthode peu courante. Ici, on recherche avant tout la fraîcheur et la finesse propres à ce terroir.



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.



CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 50%

SERVICE

Il n'est pas nécessaire de décanter ce vin. Servir à 18°C sur des viandes rouges ou des plats mijotés.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Superbe robe profonde d'un rouge rubis. Puissant et complexe, le nez dévoile des notes d'épices, de fruits noirs et de réglisse et une pointe de fenouil. Tout en finesse et parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur, la bouche offre une texture ample et soyeuse avec des arômes d'épices, de poivre et de clou de girofle.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

91/100

"Cherries, raspberries, chocolate wafers and mixed spices on the nose. Medium body with fine tannins. Juicy and supple with bright red fruit on the palate and a refreshing finish. Drink now."

James Suckling, James Suckling, 17/11/2023

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.

