



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Tavel Rosé - 2021

Situé sur la rive droite du Rhône, dans le Gard, Tavel est le Grand Cru des vins rosés.



PRÉSENTATION

Situé sur la rive droite du Rhône, dans le Gard, Tavel est le Grand Cru des vins rosés, toutes régions confondues. Il s'agit plus d'un rosé de gastronomie qui accompagnera vos repas variés car ce vin se mariera aussi bien avec viandes que poissons.

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

Rive droite du Rhône, dans le Gard.

TERROIR

Éboulis aux roches friables avec galets roulés. Sols argilo-calcaires assez semblables à ceux du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

VINIFICATION

Ce vin est élaboré par saignée. À l'inverse du pressurage direct, les baies sont mises entières dans la cuve et s'écrasent sous leur propre poids, extrayant ainsi les composés colorants présents dans la pellicule. Après 12h de macération, le jus est extrait et la fermentation débute après le débourbage. La fermentation dure environ 20 jours et la température est maintenue à 18°C. Après le soutirage les vins sont conservés en cuve inox et mis en bouteille en février après avoir été filtrés.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Mourvèdre

SERVICE

8 à 10°C sur une cuisine assez élaborée comme les poissons à chair rouge et les plats estivaux à base de tomate.

DÉGUSTATION

Séduisante robe rose groseille, typique de Tavel. En nez, ce vin confirme son aspect gourmand en dévoilant un gouleyant bouquet mêlant des arômes de fruits rouges comme la groseille, de fleurs blanches et d'aubépine. Bien équilibrée, la bouche se présente également tout en gourmandise avec une texture charnue et des notes de groseille bien marquées, relevées par des épices douces.



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.

