



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Ventoux Rosé - 2020

Du fruit et de la fraîcheur. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis.

PRÉSENTATION

Le Perrin Ventoux Rosé propose tout ce que l'on attend d'un très bon vin rosé. Du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur un peu soutenue. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis.

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

Sur les pentes du Mont Ventoux, les vignobles bénéficient d'un climat plus frais qu'en plaine. Les raisins y mûrissent plus lentement et conservent une meilleure acidité. Le vin qui en résulte est gourmand, frais et équilibré.

TERROIR

Sédiments déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont-Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

ÉLEVAGE

Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'août et mi-Septembre, lorsque les raisins avaient atteint la maturité optimale. Celle-ci est due grâce aux analyses de contrôles de maturité et de gustation de baies. La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies et prévenir l'oxydation des arômes. Un pressurage pneumatique dès l'arrivée au chai permet d'extraire les mousses. La fermentation de marre après le débordage et dure environ 15 jours en cuves inox thermoregulées. Après la fermentation, les vins sont conservés en cuves inox et le geyement colle avant la mise en bouteilles.



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

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

10-12°C dans des verres « tulipes ».

DÉGUSTATION

Jolie robe d'un rose étincelant, très brillante. Le nez s'ouvre sur une belle expression aromatique avec de séduisantes notes de fruits rouges. Souple et gourmande, la bouche se révèle également particulièrement fruitée avec des arômes de groseille, avant une finale offrant une pointe d'acidité très rafraîchissante.

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.

