



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Tavel

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.

PRÉSENTATION

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

LE MILLÉSIME

L'hiver long, parmi les plus secs de ces dernières années, avait marqué le début de ce millésime 2013. Puis un printemps quasi inexistant, un développement végétatif de la vigne au ralenti, de fortes variations climatiques...Le travail du vigneron a donc été crucial pour obtenir, en volume faible, des raisins de bonne qualité. 2013 est un millésime compliqué, tardif, mais très bien équilibré et prometteur.

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.

ÉLEVAGE

Par saignée après macération 12 heures en cuve inox.

Fermentation à 18° pendant 30 jours.

En cuve inox de 100 hectolitres. Filtration et mise en bouteilles en février.

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

Aspect : Reflets cerise tendant vers le rubis.

Nez : Fruits très mûrs, réglisse douce.

Saveur : Ample et fruitée avec une belle nervosité.



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.

