



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Châteauneuf du Pape Blanc - Les Sinards - 2016

Les Châteauneuf-du-Pape Blancs restent des vins rares dont l'élégance et les saveurs sont à la hauteur de l'appellation.

PRÉSENTATION

Ce vin très rare est issu d'un clos de 2,5 acre dont la viticulture est gérée par l'équipe de Beaucastel.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel, aussi bien en termes qualitatifs que quantitatifs, grâce à des conditions météorologiques idylliques qui ont protégé la région des accidents climatiques tout au long de l'année.

SITUATION

Les Sinards Blancs font partie de ce que l'on appelle le clos du château, proche de Châteauneuf-du-Pape. Le vignoble de deux hectares et demi est situé juste à côté de la parcelle destinée aux Sinards Rouge.

TERROIR

Dépôts de diluvium alpins, galets et argile.

ÉLEVAGE

Les fermentations alcooliques ont été réalisées en demi-muids (600L), ainsi que la fermentation malolactique, avec un bâtonnage des lies, une fois par semaine, pendant 3 mois.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

SERVICE

Servir à 10°C dans des verres de dégustation.

Accompagnera magnifiquement vos viandes blanches et plats en crème.

DÉGUSTATION

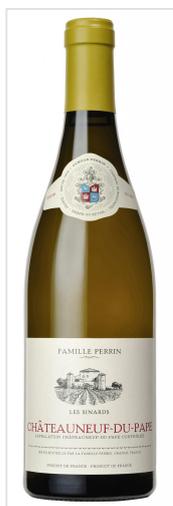
Ce 2016 présente beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Expressif et complexe, un bouquet aux notes de fruits à chair blanche (poire), épices douces et d'élevage fin. La bouche dessine une belle tension minérale accompagnant une finale saline et gourmande avec beaucoup de persistance.

PRESSE & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseauve**

16/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 00/08/2018



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.

