



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Blanc - 2019

PRÉSENTATION

Certifié Ecocert, Perrin Nature est à la fois un Côtes-du-Rhône "bio" et un grand vin. Issu de notre expérience en matière de culture organique et biologique (Beaucastel fût l'un des premiers grands domaines français à se tourner vers la culture biologique il y a 40 ans), ce vin est doté d'une belle fraîcheur mêlant des arômes fruités et fleuris.

LE MILLÉSIME

Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

SITUATION

Vignoble du nord des Côtes-du-Rhône, sur les communes de Vinsobres et alentours.

TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Après le pressurage, nous effectuons un débouillage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox se fait à basse température à 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne

SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune clair légèrement dorée. Nature blanc se dévoile sur un nez délicat mêlant des notes de fleurs blanches de chèvrefeuille et de tilleul puis de fruits à chair comme la pêche. La bouche tout en fraîcheur est particulièrement ronde et souple.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"A wonderfully rich and expressive organic southern Rhone white blend of Grenache Blanc, Viognier, Marsanne and Roussanne. Intriguing nose that has aromas of honeysuckle, peach, and citrus. The rounded and fresh palate is well balanced with good acidity, notes of white peach and white pepper, and a streak of minerality. Excellent length and aftertaste. Classic Rhone blend."

The Irish Sun, 19/09/2020



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.



88/100

"Yeah, this is solid. It's crazy cheap and very well-balanced. It has frothy acidity and lean fruit that smells like apples. It's the perfect case buy to have on hand in the name of spontaneity."

VinePair, 27/10/2020

90

"Golden color, dry and smooth with peach and tropical fruit flavors, juicy and crisp with fresh style, clean and tangy, long and balanced. Organic."

Blue Lifestyle, 22/11/2020

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.

