



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus

### Famille Perrin Côtes du Rhône Villages Rouge - 2023

*Issu de différents terroirs regroupés sous l'appellation "Côtes du Rhône Villages", ce vin est l'une des plus fidèles illustrations de la Vallée du Rhône Sud.*



#### PRÉSENTATION

Ce vin est produit par la famille Perrin, avec les mêmes techniques de viticulture et de vinification utilisées au Château de Beaucastel.

#### LE MILLÉSIME

Le millésime 2023 se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuvages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

#### SITUATION

Seulement 20% du vignoble des Côtes du Rhône peut apposer le mot "Village" dans l'appellation, et cela désigne les meilleurs terroirs.

#### TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

#### ÉLEVAGE

La date de récolte est déterminée grâce à des contrôles maturité et dégustation des baies. Dès leur arrivée au chai, les raisins sont triés et égrappés. La fermentation se déroule dans des cuves en inox thermorégulées de 150hl à 190hl. L'extraction se fait par des remontages raisonnés en fonction de la dégustation. Après le décuvage et la fermentation malolactique, les vins sont transférés, une partie en foudres, une autre en cuves bois et enfin une dernière partie en cuves inox où ils vont être élevés pendant un an.

#### CÉPAGES

Grenache, Syrah

#### SERVICE

18°C.

#### ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau rôti, tajine de légumes, confit de canard.



#### 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.

