



Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge Domaine de Breseyne - 2021

Découvrez une pépite discrète des Côtes-du-Rhône : l'appellation Brézème. D'une belle typicité avec sa bouche riche et gourmande aux arômes de fruits noirs, notre Brézème rouge dévoile son caractère puissant par des notes épicées venant souligner sa structure.



PRÉSENTATION

En complément de leurs vins, la Famille Perrin exploite depuis 2017 le Domaine de Brézème. Avec la même philosophie que pour les crus du Rhône Sud, ils cherchent à faire (re)découvrir l'authenticité et le caractère du cru Brézème, une superbe appellation plantée sur des coteaux raides, à mi chemin entre le Rhône septentrional et le Rhône méridional. Nos vignes sont situées sur les lieux dits Brézème Est et Brézème Ouest. Ce vignoble de 4 hectares (3.5 hectares de rouge et 0.5 hectare de blanc) est planté sur des coteaux abrupts exposés sud dont le point culminant est le Mont Rôti à 256m.

LE MILLÉSIME

Année de vigneron, 2021 a exigé une réactivité sans faille face à une météo capricieuse, nous confortant dans la poursuite de nos bonnes pratiques à la vigne. L'hiver fût doux, suivi de gelées printanières avant un milieu de printemps sec puis un été frais aux précipitations record. En effeuillant début juillet, nos raisins sont restés sains. Les vendanges ont démarré dans de bonnes conditions avec les blancs le 13 septembre à Brézème (-80% de récolte à cause des gelées). Les conditions estivales ont préservé un équilibre rare dans notre région. Les Marsannes et Roussannes dévoilent fraîcheur, minéralité et précision, les Viogniers des arômes de fruits frais et une bouche toute en finesse. En rouge, les vignobles de plaine sont tout en gourmandise avec des arômes floraux et des tanins suaves. Enfin, les terroirs de granit révèlent des notes de poivre et d'épices et une bouche structurée.

SITUATION

Brézème est la plus méridionale et l'une des plus petites appellations des Côtes-du-Rhône septentrionales, située au confluent de la Drôme et du Rhône. Les premières traces de vignes remontent au Moyen-âge.

TERROIR

Sol argilo-calcaire. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et offrir le meilleur aux raisins.

ÉLEVAGE

- Vinification en vendange entière.
- 15 mois d'élevage en fûts de 2 à 3 ans.



CÉPAGE
Syrah 100%

SERVICE
Servir à 17°C. A boire idéalement dans les 7 à 8 ans.

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

DÉGUSTATION
Belle robe d'un rouge grenat profond et intense aux reflets violets brillants. Complexe et opulent, le nez s'ouvre sur des arômes de kirsch, avant de dévoiler des notes de cerise noire et de garrigue, comme le thym et l'origan, soulignées en fin de nez par une pointe d'eucalyptus qui apporte de la fraîcheur. La complexité et la puissance se poursuivent en bouche avec un bel équilibre, offrant des arômes de fruits noirs comme la myrtille et la cerise, habilement mêlées à des notes de réglisse noir, de tabac blond et de café frais, soutenus par des tanins soyeux et une texture ronde et onctueuse. Un vin au caractère unique, qui fait honneur à l'appellation Brézème.

ACCORDS GOURMANDS
Filet mignon de porc miel et cidre, endives. Fromage corses de brebis affiné. Finger chocolat au lait, coco, mandarine.

