Famille Perrin Côtes du Rhône Blanc Domaine de Breseyme - 2022

Découvrez une pépite discrète des Côtes-du-Rhône : l'appellation Brézème. Belle expression du voluptueux cépage Viognier, notre Bréseyme blanc dévoile une belle intensité aromatique aux notes exotiques, avec une pointe de vivacité. Un vin riche et généreux, tout en harmonie.

PRÉSENTATION

En complément de leurs vins, la Famille Perrin exploite depuis 2017 le Domaine de Bréseyme. 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 Brésème 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

Après un été particulièrement chaud et sec, les vendanges ont débuté dès le 17 août avec la récolte des blancs à parfaite maturité mais suffisamment tôt pour préserver toute leur fraîcheur et les équilibres naturels. Les rouges ont suivi, bénéficiant de quelques pluies salvatrices pour se peaufiner. Nous avons privilégié l'infusion à l'extraction sur nos Crozes-Hermitage et nos Brézème, conservant le croquant des Syrah et le fruit très délicat du millésime. En cave, les pigeages et remontages des 3 semaines de macération ont libéré de la puissance et du caractère pour nos Cornas, Saint Joseph et Hermitage. Après les décuvages, un long élevage va permettre aux vins de développer leur aromatique, affiner leurs tannins et gagner en amplitude. Les équilibres sont déjà très beaux avec des degrés maîtrisés et beaucoup de profondeur.

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.

VINIFICATION

- Récolte tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies
- Viognier et Roussanne pressés ensemble.
- La fermentation démarre après un débourbage de quelques heures.
- Bâtonnages réguliers pour enrichir le vin et développer sa palette aromatique

FAMILLE PERRIN
Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

GW18NF

CÉPAGES
Viognier 60%, Marsanne 20%, Roussanne 20%

SERVICE
Servir à 14°C. A boire idéalement dans les 4 ans.

DÉGUSTATION
Elégante robe dorée d'un jaune bouton d'or, limpide et brillante. Intense et complexe, le nez dévoile un superbe bouquet aromatique aussi surprenant que séduisant qui s'ouvre sur des notes de banane fraîche et de fleurs blanches comme l'acacia et l'iris, avant d'évoluer vers des arômes exotiques de coing et de chutney de mangue. Particulièrement ample et généreuse, la bouche est d'une grande élégance avec des tanins soyeux et des notes d'orange sanguine et de kumquat associées à des notes florales de tilleul et de verveine, parfaitement équilibrées par une minéralisée ciselée qui apporte une belle fraîcheur. Un vin avec une personnalité irrésistible.

ACCORDS GOURMANDS
Saint-Pierre en bourride, aïoli. Langoustine juste raidie, raifort-carottes Filet mignon de porc du Ventoux, barigoules d'artichauts, jus au thym Saint-Marcellin frais, confiture de melon. Tarte fine croustillantes Abricots-lavandes.

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

GW18NF