



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus

### Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge Réserve - 2021

*Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien.*



#### PRÉSENTATION

Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien issu quasi-exclusivement de nos vignobles du Grand Prébois (pour le Grenache) et de Vinsobres (pour le Syrah). Un beau vin, à avoir toujours à proximité..

#### LE MILLÉSIME

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

#### SITUATION

Ce vin est un assemblage de Grenache (issus notamment de notre vignoble du Prébois près d'Orange), de Syrah plus nordiques (dont celles de nos vignobles de Vinsobres) et de Mourvèdre.

#### TERROIR

Sur le vignoble du Prébois, sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux. À Vinsobres, terrasses riches en quartz et calcaire marneux.

#### VINIFICATION

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 en partie en cuves bois et en partie en cuves inox où ils vont être élevés pendant un an.

#### CÉPAGES

Grenache 40%, Mourvèdre 40%, Syrah 20%

#### SERVICE

Servir à 18°C.

Accord : Boeuf, agneau, volaille en sauce, grillades.



#### 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.



## DÉGUSTATION

Séduisante robe d'un rouge rubis intense et profond aux reflets violette. Ce vin dévoile un nez puissant avec une palette aromatique mêlant harmonieusement des notes de fruits noirs bien mûrs à de subtiles notes d'épices, relevées d'une pointe de poivre Sichuan. Tout en élégance et remarquablement équilibrée, la bouche offre des tanins fins et de superbes arômes de petits fruits rouges soulignés d'une délicate note poivrée. Des notes typiques de la Syrah qui se prolongent sur une finale d'une très belle longueur.

## PRESSE & RÉCOMPENSES

**JAMESUCKLING.COM**

91/100

"Refined on the nose with cherries, blueberries, herbs and warm spices. Medium body with very fine tannins. Textural and velvety with poise and vitality. Flavorful finish with a peppery lift. Drink now."

**James Suckling, James Suckling, 15/11/2023**

**Decanter**

92/100

"A Côtes du Rhône that is packed full of bright plump fruit, blueberries, sweet sticky cherries, this has a really turbo-charged fruit profile. Tasty and sweet-fruited, it's fairly rich but still fresh enough for more than one glass. A medium tannic structure lends support to this tasty, loveable wine."

**Decanter, 13/12/2024**

