FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Vacqueyras Rouge Les Christins - 2021

Produit sur des terroirs très argileux avec des cailloutis de l'Ouvèze, le Grenache, cépage phare de ce vin, développe un côté charnu. Ses arômes typiques de chocolat, de cerise et de figue se marient parfaitement à ceux de la Syrah.

PRÉSENTATION
Notre Vacqueyras Les Christins est un très bel exemple des vins de Grenache du Sud de la Vallée du Rhône. Une expression aromatique impressionnante, un corps extrêmement structuré et un grand potentiel de garde.

LE MILLÉSIME
2021 est un millésime sous le signe de la fraicheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaitre 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 fraicheur et un bel équilibre.

SITUATION
Vignoble situé au Sud des Dentelles de Montmirail. Nos vignes de 8 hectares en fermage, sur la commune de Sarrians, sont gérées par l'équipe du Château de Beaucastel. Ce sont de vieilles vignes, de 50 ans en moyenne.

TERROIR
Terrasses caillouteuses sur argiles, sables et safres. Particulièrement ensoleillé.

ÉLEVAGE
Nos vignes sont co-plantées de Grenache et de Syrah, ce qui est assez atypique et très difficile à cultiver, la période de maturité entre les deux cépages pouvant varier de 5 et 10 jours. Les vendanges, manuelles, sont donc calées sur la maturité du Grenache, et la Syrah ainsi ramassée très mûre. À l'arrivée en cave, les raisins sont triés, foulés et encuvés. La fermentation est assez longue et l'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, les vins sont élevés en foudres et cuves bois pendant un an, une vinification plutôt classique avec peu de barrique. Tout est vinifié ensemble, ce qui permet une synergie dans les extractions: le vin développe une belle concentration des arômes mais sans dureté, avec une Syrah aux notes épicées.

CÉPAGES
Grenache 75%, Syrah 25%

Contient des sulfites.

SERVICE
Servir à 15-16°C sur une salade de gésier ou un rôti de porc à la sauce pruneau.

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

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.

HTCQF

DÉGUSTATION

Élégante robe rouge grenat intense. Le nez révèle un très beau bouquet aromatique complexe, mêlant des arômes de fruits noirs, d'épices et de truffes. Complexe et opulente, la bouche est bien équilibrée par une belle fraîcheur avec de savoureuses notes de griottes et de cassis, soutenues par des tanins soyeux. Un vin frais et harmonieux.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESSUCKLING.COM

91/100
"A refined nose of currants, dried herbs and black pepper with some game, too. Full body with fine tannins. Textural and ample with a delicious core of wild berries and herbs dominating the mid-palate and a precise finish developing nicely. Drink or hold."
James Suckling, James Suckling, 17/11/2023

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.

HTCQF