FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Côtes-du-Rhône Villages Rouge - 2020

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
Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

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.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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

DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat. Le nez offre un superbe bouquet aromatique aux notes de fruits rouges et noirs tels que la cerise et le cassis mêlées à des notes florales, d'épices et de garrigue. Tout en élégance, la bouche développe des tanins fins et soyeux avec des arômes de petits fruits rouges et une belle finale aromatique et racée aux subtiles notes de tabac.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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