



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Rasteau L'Andéol - 2021

Rasteau bénéficie d'un climat particulier dans le Rhône-Sud. Essentiellement orienté sud et protégé du mistral, le grenache y mûrit particulièrement bien. Le vin qui en résulte développe les arômes de figue, de chocolat noir et cette texture si typique de l'appellation.



PRÉSENTATION

Rasteau est une appellation du Rhône Sud, consacrée historiquement au vin doux naturel. Nous sommes l'une des premières familles à y avoir produit du vin sec. Notre Rasteau L'Andéol est un vin de plaisir par excellence, opulent et capiteux grâce à une majorité de Grenache qui lui offre une maturité très prononcée et des tanins puissants.

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

Notre vignoble de deux hectares en fermage se situe au sud de l'appellation Rasteau sur des coteaux exposés au sud, légèrement protégés du Mistral. On y cultive principalement du Grenache à 95-98%.

TERROIR

Terrasses anciennes à cailloutis sur marnes sableuses et argiles pliocènes.

ÉLEVAGE

Une partie des raisins est vinifiée en grappe entière, l'autre est éraflée. Les températures sont régulées tout au long de la vinification et l'extraction se fait par pigeage ou remontage. Après la fermentation malolactique, l'élevage a lieu à 90% en cuves inox et 10% en foudres avec un vieillissement d'un an afin d'arrondir le vin et de dévoiler tout son caractère soyeux.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Élégante robe veloutée d'un rouge grenat aux reflets brillants. Le nez s'ouvre sur une belle minéralité et offre une séduisante complexité aromatique avec des arômes de cerise noire et d'épices, délicatement mêlés à de subtiles notes cendrées. Ample et gourmande, la bouche se révèle puissante et bien équilibrée par beaucoup de fraîcheur, avec des arômes de fruits noirs et de garrigue et une belle structure aux tanins soyeux et délicats. La finale, tout en longueur, prolonge la puissance des arômes soulignée d'une superbe fraîcheur.



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.



ACCORDS GOURMANDS

Daube d'agneau à l'avignonnaise, joue de bœuf et polenta.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

91/100

"A dense, spicy and fleshy red with berries, roasted beef, warm herbs and dried spices. It's full-bodied with plush tannins. Generous fruit with excellent drive and a lively, peppery finish."

James Suckling

