FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Rouge - 2016

PRÉSENTATION
Certifié Ecocert, Perrin Nature est à la fois un Côtes-du-Rhône "bio" et un grand vin.
Issu de notre expérience en matière de culture organique et biologique (Beaucastel fût l'un des premiers grands domaines français à se tourner vers la culture biologique il y a 40 ans), ce vin est une belle expression de fruits avec des tannins fins et arrondis.

LE MILLÉSIME
Le millésime 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel, aussi bien en termes qualitatifs que quantitatifs, grâce à des conditions météorologiques idylliques qui ont protégé la région des accidents climatiques tout au long de l'année.

SITUATION
Ce vin provient d'un vignoble situé entre Valréas, Vaison la Romaine et Cairanne, au nord-est d'Orange. Le vignoble constitué de Grenache et de Syrah.

TERROIR
Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

ÉLEVAGE
Dans nos caves de vinification Famille Perrin.
Vinification traditionnelle après égrappage.
Fermentation en cuves inox thermo-régulées de 150 hl.
Élevage en cuves et en foudres (25%) pendant un an.

CÉPAGES
Grenache, Syrah

SERVICE
Température de service 15-16°C.

DÉGUSTATION
Ce Côtes-du-Rhône 2016 présente un bouquet de fruits noirs et rouges très dense. Des notes de cerises, de fraises écrasées, équilibrées par une belle fraîcheur d'épices de Provence et de garrigue. En bouche, ce vin dessine un bel équilibre en richesse et fraîcheur, une belle chair aux tannins fins et élégants. La finale est longue et aromatique.

PRESSE & RÉCOMPENSES

PARIS MATCH

"Très agréable au nez et en bouche, assez complexe."
Paris match, 23/11/2017

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.

ILoB8F