



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin Luberon Rosé

PRÉSENTATION

Si vous aimez les vins Rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2014 est une année surprenante pour la région. Il se caractérise par un hiver doux et humide, un printemps chaud et sec, un été tempéré et humide. Année atypique, année de vigneron. Le travail dans les vignes et la surveillance étaient de rigueur jusqu'aux vendanges. La maturation lente des raisins et une vinification longue sous marc ont accouché de vins rouges aromatiques, tout en fraîcheur et en finesse. Les vins blancs sont jolis, frais, fruités et expriment de belles minéralités.

SITUATION

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE

Vin élaboré par saignée.

En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

10-12°C sur hors-d'oeuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

DÉGUSTATION

Couleur: Rose pâle aux reflets pastels.

Nez: Parfums de pétales de roses et d'agrumes.

Saveur: Des arômes de pamplemousse et de fruits frais pour un vin vif et équilibré.

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.

