FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Rouge - 2012

Côtes-du-Rhône par excellence, ce vin est produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.
Grenache et Syrah se complètent dans un vin à la chair suave et aux arômes de fruits rouges et de garrigue. La finale est soyeuse. Bio et bon.

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 organique il y a 40 ans), ce vin est une belle expression de fruit avec des tannins fins et arrondis.

LE MILLÉSIME
2012 est un millésime contrasté entre un début d'année doux et qui est devenu glacial au cours du mois de février. Un printemps frais et humide, suivi d'un mois de juillet sec et venteux, puis d'un mois d'août très chaud. Pour finir sur des conditions de vendange idéales. Autant de conditions qui en font un très beau millésime.

SITUATION
Ce vin provient d'un vignoble situé sur la commune de Tulette, qui se trouve entre Valréas, Vaison la Romaine et Cairanne, au nord est d'Orange, au lieu-dit Domaine de Guarrigon. Le vignoble constitué de Grenache et de Syrah, est certifié Ecocert.

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
16°C.

DÉGUSTATION
Aspect : Il se caractérise par une couleur rouge foncé.
Nez : Un nez riche de fruits rouges, et une structure en bouche épicée.
Bouche : Une belle structure, très fruitée et laissant en bouche une belle fraîcheur. Avec des tannins souples et élégants.

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.

J5KQ3F

PRESSE & RÉCOMPENSES

16/20
"Organically grown grapes. Mid to dark crimson. Perfumed. Very gentle and mellow – more insistent than the regular version initially but with more drying tannins on the end. All of this wine's undoubted appeal is upfront."
Jancis Robinson

"Issue d'un vignoble situé entre Valréas, Vaison-la-Romaine et Cairanne, au nord-est de la ville d'Orange, cette cuvée «Nature» est certifiée «bio». Le millésime 2012 est constitué d'un assemblage grenache/syrah. Il se caractérise par sa fraicheur, sa matière, son fruit, la rondeur de ses tanins et une jolie présence en bouche. Ce vin gourmand est idéal pour accompagner des viandes en sauce ou simplement grillées. Bon rapport qualité/prix."
Challenge, 12/12/2014

88/100
"Dark, silky with juicy plum and berries; spicy, fresh and long with notes of earth and crisp style. Grenache & Syrah."
The Tasting Panel, 01/09/2014

"Robe rouge foncé, un nez riche de fruits rouges et d'épices. En bouche, une belle structure, très fruitée et profonde laissant au final une belle fraîcheur. Tannins souple et élégants."
Monaco Monsieur, 01/07/0005

87/100
"Brilliant ruby. Dark berries, cherry and singed plum on the deeply perfumed nose; a peppery nuance adds urgency. Smooth, ripe and fleshy on the palate, offering bitter cherry and black currant flavors and a touch of allspice. Rich yet lively, delivering good finishing thrust, cling and just a hint of tannins."
Josh Raynolds, Vinous, 10/06/2016

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.

J5KQ3F