



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côte-du-Rhône Rouge - 2017

Le Côte-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien issu quasi-exclusivement de nos vignobles du Grand Prébois (pour le Grenache) et de Vinsobres (pour le Syrah). Un beau vin, à avoir toujours à proximité...

PRÉSENTATION

Le Côte-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien.

LE MILLÉSIME

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

SITUATION

Ce vin est un assemblage de Grenache (issus notamment de notre vignoble du Prébois près d'Orange), de Syrah plus nordiques (dont celles de nos vignobles de Vinsobres) et de Mourvèdre.

TERROIR

Sur le vignoble du Prébois, sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux. À Vinsobres, terrasses riches en quartz et calcaire marneux.

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 en partie en cuves bois et en partie en cuves inox où ils vont être élevés pendant un an.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

Servir à 18°C.

Accord : Boeuf, agneau, volaille en sauce, grillades.

DÉGUSTATION

Jolie couleur profonde. Le nez offre une belle complexité aromatique, marqué par le grenache et une pointe de cassis apportée par la syrah bien mûre. En bouche, il présente une certaine complexité avec des tanins encore bien présents, mais tout en finesse et en élégance, et une belle 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.



PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100

"This ripe, fleshy wine is chock full of luscious mulberry and cassis flavors. It's potent and full bodied but a brisk, mineral sheen on the midpalate lends freshness. The finish is moderately long, framed by fine, soft tannins."

Wine Enthusiast, 01/07/2019

JEB DUNNUCK

88/100

"Moving to the 2017s, this sunny, almost California-like vintage was handled brilliantly at this estate, which is helped by its cooler, northerly location and plethora of Mourvèdre, which loves the heat. Starting with the 2017 Côtes Du Rhône Reserve, it has a classic, fruit-forward style as well as plenty of blackberry and cherry fruits intermixed with notes of pepper and leafy herbs. It's a dense, rounded, rock-solid Côtes Du Rhône to drink over the coming 3-5 years."

Jeb Dunnuck, 16/08/2019



88-90/100

"Abnormally concentrated for this cuvée, the 2017 Cotes du Rhone Reserve is a blend of 60% Grenache, 20% Mourvèdre and 20% Syrah (sourced from Vinsobres). Tasted prior to bottling, it offers intense cherry fruit, supple tannins and crisp acids. At the price this wine normally sells for, it should be a steal. 2018-2022."

Wine Advocate, 31/10/2018

Wine Spectator

86

"A fresh, light-bodied style, with a friendly core of cherry paste flavors, framed by a subtle singed sandalwood note. Drink now."

Wine Spectator

