



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Rosé Réserve - 2022

Expression fidèle des rosés des Côtes du Rhône, gardez ce vin à portée pour profiter de tout ce qu'apportent les beaux jours.



PRÉSENTATION

Un Rosé intense et fruité représentatif des Côtes du Rhône.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

SITUATION

Ce vin est issu de nos vignobles du Prébois à proximité d'Orange.

TERROIR

On retrouve sur le terroir du Prébois deux types de sols, caillouteux argilo-calcaire et graveleux argileux.

ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. La proximité des vignes et du chai de vinification du Grand Prébois permet de presser très rapidement les raisins après la récolte. Après le pressurage, nous effectuons un débourage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox dure environ 15 jours, les températures sont régulées entre 14 et 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

À servir frais, sur de la cuisine légère, des plats méditerranéens, mais aussi pour accompagner un apéritif entre amis.



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.



DÉGUSTATION

Séduisante robe d'un rose pâle pastel aux reflets brillants. Avec beaucoup de finesse, le nez s'ouvre sur un subtil bouquet aromatique aux notes de fleurs blanches printanières comme l'acacia et le muguet. Délicate et élégante, la bouche révèle une grande fraîcheur qui se poursuit sur une belle longueur.

