FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Nature Côtes-du-Rhône Rouge - 2019

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
Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

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

TERROIR
Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

VINIFICATION
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, Syrah

SERVICE
Température de service 15-16°C.

DÉGUSTATION
Belle robe d'un rouge grenat aux reflets brillants. Le nez épicé est particulièrement séduisant avec ses notes de fruits rouges bien mûrs, de cerise compotée et de garrigue. Tout en élégance et bien équilibrée, la bouche se révèle ample et gourmande avec des arômes de fruits rouges et d'épices et une belle suavité.

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.

KooVDF

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100
"The “Nature” line of wines—both white and red, made from organic grapes—from the Perrin family have been remarkably impressive since their debut. The supply is (or was, anyway) relatively limited, so I haven’t been able to work with them in my restaurant consulting capacity, but they offer phenomenal quality and value for retail buyers. This 2019 red bears no visual resemblance to a Côtes du Rhône, looking far more like a Gigondas from a top vintage like 2010, and that is high praise indeed. In terms of sheer density and depth of flavor, appearances do not deceive…this thing packs real punch, though just as impressively, it shows no roughness from overly aggressive maceration, and the grape tannins are very fine with no evident wood tannins at all. To be sure, this is all about primary fruit that is still undomesticated by time in bottle, but if you want a wine that offers big-time fruit and does so flawlessly, this is the ticket. It offers the concentration and flavor impact of Zinfandel or Malbec with the textural polish of New World Pinot, which makes me wonder…can I buy stock in this ?"
Wine Review Online, 04/01/2021

90/100
"Silky with bright, juicy raspberry and plum fruit; fresh, bright and tangy with round flavors; the perfect lunch wine, and it’s organic."
Blue Lifestyle, 01/01/2021

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.