



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Blanc - 2019

Très marqué par le Viognier et son côté floral, c'est un vin remarquable de fraîcheur et de profondeur pour le millésime. Il sera splendide sur les préparations méditerranéennes ou les poissons de roches.



PRÉSENTATION

Vin remarquable de fraîcheur et de profondeur, très typé Rhône, splendide sur les préparations méditerranéennes ou les poissons de roches.

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

Situé sur les terrains frais et légers des communes de Cairanne et Jonquières. Vignoble sur alluvions entre les rivières de l'Aigues et de l'Ouvèze en Vaucluse.

TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Après le pressurage, nous effectuons un débouillage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox se fait à basse température à 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.

DÉGUSTATION

Séduisante robe jaune pâle aux reflets légèrement verts. Ce vin s'ouvre sur un nez subtil, légèrement beurré, aux notes de fleurs blanches telles que l'amandier ou le chèvrefeuille. La bouche tout en fraîcheur présente une belle minéralité relevée en finale par une délicate amertume.



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

Wine Spectator 88/100
"Lively lime, star fruit and green melon fruit flavors bounce through this white, with an unadorned, floral finish. Drink now."
Wine Spectator, 28/02/2021

JEB DUNNUCK 88/100
"Always a good value, the 2019 Côtes du Rhône Reserve Blanc has pretty melon and pineapple fruit notes as well as a medium-bodied, nicely rounded texture, good purity, and balancing acidity. This food-friendly, delicious white should keep for another year or two."
Jeb Dunnuck, 25/11/2021

