







Famille Perrin Luberon Rosé - 2018

PRÉSENTATION

Si vous aimez les vins Rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La floraison se déroule ainsi dans les meilleures conditions, avec une sortie de raisins historiquement abondante. Quelques épisodes pluvieux à la fin du printemps compliquent un peu les choses avec une attaque de mildiou, mais le beau temps s'installe ensuite jusqu'aux vendanges, qui se déroulent dans des conditions idylliques. Les vins s'annoncent magnifiques.

SITUATION

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE

Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'Aou?t et mi- Septembre, lorsque les raisins avaient atteint la maturite? optimale. Celle-ci est de?finie gra?ce aux analyses de contro?les maturite? et de?gustation de baies. La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies et prévenir l'oxydation des arômes. Un pressurage pneumatique de?s l'arrive?e au chai permet d'extraire les mou?ts. La fermentation de?marre apre?s le de?bourbage et dure environ 15 jours en cuves inox thermore?gule?es. Apre?s la fermentation, les vins sont conserve?s en cuves inox et le?ge?rement colle?s avant la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

 $10\text{-}12^{\circ}\text{C}$ sur hors-d'oeuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

DÉGUSTATION

Le nez parfumé révèle des notes de fruits rouges et de cerise. Vif et long en bouche, il est très aromatique avec une jolie acidité qui apporte une belle fraicheur.

