



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Beauges de Venise Blanc Muscat - 2022

Situé au pied des dentelles de Montmirail, Beauges de Venise bénéficie d'un climat particulièrement chaud. Cela permet d'atteindre de très belles maturités et donc de produire ce vin doux naturel qui sera le parfait accompagnement de vos desserts.



PRÉSENTATION

Situé au pied des dentelles de Montmirail, Beauges de Venise bénéficie d'un climat particulièrement chaud. Cela permet d'atteindre de très belles maturités et donc de produire ce vin doux naturel qui sera le parfait accompagnement de vos desserts, notamment à base de fruits.

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

Sur les dentelles de Montmirail entre la ville de Carpentras dans le Comtat Venaissin et le village de Vacqueyras.

TERROIR

Calcaires poreux érodés mélangés à de l'argile rouge avec une très forte proportion de sable.

ÉLEVAGE

Le Muscat Beauges-de-Venise est un vin doux naturel, sa vinification est particulière. Elle débute de manière classique. Les grappes sont immédiatement pressées, puis elles sont ensuite débourbées. La fermentation se fait à basse température. Puis, vient le « mutage », étape essentielle dans le processus permettant de conserver au minimum 125 grammes de sucre résiduel par litre. Tout le processus se passe en cuve inox, le vin est filtré et il est rapidement mis en bouteille.



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.



CÉPAGES

Muscat blanc à gros grains, Muscat blanc à petits grains

SERVICE

7° à 8°C pour accompagner tous les desserts, sauf ceux au chocolat.

DÉGUSTATION

Superbe robe jaune or, aux reflets brillants. Particulièrement gourmand et séduisant, le nez révèle un magnifique bouquet aromatique aux notes de miel d'acacia, d'amandine et d'abricots juteux. Tout en rondeur, généreuse et suave, la bouche est bien équilibrée par une belle fraîcheur avec des arômes gourmands de fruits jaunes et le croquant typique du cépage. Un vin très élégant, remarquable d'équilibre.

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.

