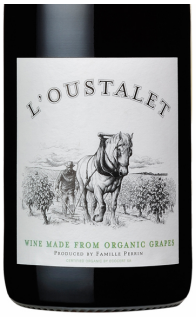
FAMILLE PERRIN



L'Oustalet Rouge

PRÉSENTATION
Ce vin Bio a été nommé d'aprés le restaurant de Gigondas. Il est issu d'un assemblage de Grenache et Syrah.

LE MILLÉSIME
L'année 2015 est également magnifique dans le Sud. Elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes.

SITUATION
Lors de l'élaboration des crus, certains vins ne peuvent pas rentrer dans l'assemblage final. Ils seront donc utilisés pour L'Oustalet.
Venant des différents terroirs de la Vallée du Rhône sud, ils apporteront chacun leurs caractéristiques à ce vin.

ÉLEVAGE
Vendanges manuelles, tri de la vendange.
Vinification en cuve inox pendant 8 jours. Tirage du jus de goutte. Pressurage.
Assemblage des différents cépages après fermentation malolactique, vieillissement en cuve inox. Mis en bouteille 6 mois après récolte.

CÉPAGES
Grenache, Syrah

SERVICE
18°C.

DÉGUSTATION
Aspect : rouge foncé.
Nez : fruits rouges mûrs.
Saveur : comme au nez, très fruité.

PRESSE & RÉCOMPENSES

THE TASTING PANEL

89/100
"An organic Grenache-Syrah-MourvèdreMerlot blend from the owners of Château de Beaucastel. Lovely vanilla oak and earthy nose with ripe blackberry and new oak tone."
The Tasting Panel, 01/04/2017

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LAM7TF