

FAMILLE PERRIN



L'Oustalet

PRÉSENTATION

Ce vin Bio a été nommé d'après le restaurant de Gigondas. Il est issu d'un assemblage de Marsanne et Viognier.

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. Comme dans le Nord, les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

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, débouillage, pressurage. Vinification en cuve émaillée avec contrôle de température.

Vinification à 19°C environ pendant 15 jours à 3 semaines.

Mis en bouteille 6 mois après récolte.

CÉPAGES

Marsanne 50%, Viognier 50%

SERVICE

10°C.

DÉGUSTATION

Aspect : blanc pâle.

Nez : fleurs blanches.

Saveur : élégant, fin, souple.

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.

