On est bon en vin pas en orthographe

Les Animals

Eléphant Rose Luberon Rosé 2020

Un Rosé de plaisir léger et fruité!

PRÉSENTATION
Un très bon vin rosé avec du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis...

LE MILLÉSIME
Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

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'août et mi-septembre, lorsque les raisins atteignent la maturité optimale. Celle-ci est définie grâce aux analyses de contrôles maturité et dégustation 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 dès l'arrivée au chai permet d'extraire les moûts. La fermentation démarre après le débourbage et dure environ 15 jours en cuves inox thermorégulées. Après la fermentation, les vins sont conservés en cuves inox et légèrement collés avant la mise en bouteilles.

CÉPAGES
Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE
10-12°C sur hors-d'oeuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

FAMILLE PERRIN

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.

MXJ8BF

DÉGUSTATION

Jolie robe rose tendre annonçant la couleur de ce vin qui se révèle tout en gourmandise avec son nez aux arômes de groseille en gelée et de sorbet à la cerise. Des notes fruitées gouleyantes que l'on retrouve en bouche, dans ce vin souple plein de fraicheur qui présente un très bel équilibre.

FAMILLE PERRIN

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

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

MXJ8BF