FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Luberon Rosé - 2023

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 2023 se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuvages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

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 avaient atteint 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 dés 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

Grenache blanc, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Vermentino

SERVICE

10-12°C sur hors-d'oeuvres, salade avocat pamplemousse, petit farci provençal, salade de pastèque à la menthe.

DÉGUSTATION

Belle robe limpide pêche pâle, aux reflets brillants. Le nez dévoile un séduisant bouquet aromatique très frais et particulièrement fruité, aux notes de fruits rouges, de nectarine et d'orange sanguine. Tout en gourmandise et en vivacité, la bouche est bien équilibrée et offre de savoureux arômes de fruits juteux associés à de délicates notes acidulées pleines de fraîcheur, avant une longue finale sapide, soulignée d'une fine amertume.

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.

N1KBCF

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

88/100

"This is from cooler Luberon vineyards at 300m on old alluvial gravel, limestone and old clay. The fruit has great intensity, with ripe peach aromas. On the palate there is some bold, dark fruit from the Mourvèdre and Syrah, with hints of blackberries, spice, sloes and wild hedgerow giving greater weight and depth. The acidity brings intense blood orange – more defined than just grapefruit and citrus – with a fresh crunchy pithiness."

Decanter, 11/03/2024

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.

N1KBCF