



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus



### Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Rouge - 2013

*Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tannins, c'est le grand vin du quotidien issu quasi-exclusivement de nos vignobles du Grand Prébois (pour le Grenache) et de Vinsobres (pour le Syrah). Un beau vin, à avoir toujours à proximité ...*

#### PRÉSENTATION

Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tannins, c'est le grand vin du quotidien.

#### LE MILLÉSIME

L'hiver long, parmi les plus secs de ces dernières années, avait marqué le début de ce millésime 2013. Puis un printemps quasi inexistant, un développement végétatif de la vigne au ralenti, de fortes variations climatiques...Le travail du vigneron a donc été crucial pour obtenir, en volume faible, des raisins de bonne qualité. 2013 est un millésime compliqué, tardif, mais très bien équilibré et prometteur.

#### SITUATION

Ce vin est un assemblage de Grenache (issu notamment de notre vignoble du Prébois près d'Orange), de Syrah plus nordiques (dont celles de nos vignobles de Vinsobres) et de Mourvèdre.

#### TERROIR

Sur le vignoble du Prébois, sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux. A Vinsobres, terrasses riches en quartz et calcaire marneux.

#### ÉLEVAGE

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuves inox et bois. Elevage en cuves et en foudres (25%) pendant un an.

#### CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Syrah

#### SERVICE

Servir à 18°C.

Accord : Boeuf, agneau, volaille en sauce, grillades.

#### DÉGUSTATION

Ce Réserve 2013 se présente cette année avec une belle minéralité, fraîcheur et race. Avec une dominante de grenache, c'est le caractère Syrah qui ressort le plus. De jolis arômes de fruits rouge et noirs, une belle intensité aromatique, l'attaque est fraîche et généreuse. Les tannins soyeux, accompagnent une finale longue et aromatique.



#### 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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

"Bien coloré, ce beau Côtes du Rhône rouge se présente avec un bouquet mûr, de bonne ampleur et aux arômes de fruits noirs. Charnu, de corps moyen, il a de l'éclat, au nez comme en bouche, le tout bâti sur des tanins à la fois serrés et aimables. Grenache, Mourvèdre et Syrah, 25 % de ce vin étant vinifié et élevé en foudres et 75 % en cuves inox. Savoureux et à prix correct."

**LaPresse.ca, 18/01/2016**



87/100

"The Côtes du Rhône Reserve is a good wine in the vintage and offers lots of pepper, bouquet garni, licorice and mineral characteristics in a medium-bodied, tight, fresh profile. Drink it over the coming 2-3 years."

**Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2015**



89/100

"Bright ruby-red. Brisk red currant and cherry scents and flavors, along with hint of game and garrigue. Shows energetic lift and firm cut, and a jolt of cracked pepper lends spiciness. Supple tannins shape the finish, which lingers with good, smoky tenacity."

**Josh Reynolds, Vinous, 10/06/2016**

"Ce classique du sud de la Vallée du Rhône possède une robe grenat. Les fruits rouges très murs, le poivre et les notes de garrigues (thym, romarin) dominent la palette aromatique. En bouche, les tanins sont ronds et équilibrés, tandis que les saveurs sont similaires aux arômes perçus au nez. En bref, un vin moderne et passe-partout, parfait pour le barbecue. Servez ce rouge avec une pièce de viande grillée (autant avec les viandes blanches que les viandes rouges) nappée d'une sauce demi-glace au romarin. Il est important de le servir autour de 16°C, afin de l'apprécier à sa juste valeur."

**Vincent Lafortune, Métro, 04/07/2016**

**Wine Spectator**

87/100

"Fresh cherry pie and raspberry coulis notes form the core, with light lavender and violet notes in the background. Drink now."

**James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2016**

