FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Rosé - 2019

Jolie robe rose pâle aux reflets brillants. En nez, ce vin élégant mêle des notes fruitées d'agrumes et de fruits rouges à de jolies notes florales. Sa bouche bien équilibrée est particulièrement gourmande.

PRÉSENTATION
Certifié Ecocert, Perrin Nature est à la fois un Côtes-du-Rhône "bio" et un grand vin. Issu de notre expérience en matière de culture organique et biologique (Beaucastel fût l'un des premiers grands domaines français à se tourner vers la culture biologique il y a 40 ans), ce vin est gourmand sur des notes de fruits frais.

LE MILLÉSIME
Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

SITUATION
Ce vin est issu de nos vignobles du Prébois à proximité d'Orange.

TERROIR
Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION
Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. La proximité des vignes et du chai de vinification du Grand Prébois permet de presser très rapidement les raisins après la récolte. Après le pressurage, nous effectuons un débourbage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox dure environ 15 jours, les températures sont régulées entre 14 et 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES
Grenache noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

SERVICE
À servir frais, sur de la cuisine légère, des plats méditerranéens, mais aussi pour accompagner un apéritif entre amis.

DÉGUSTATION
Jolie robe rose pâle aux reflets brillants. En nez, ce vin élégant mêle des notes fruitées d'agrumes et de fruits rouges à de jolies notes florales. Sa bouche bien équilibrée est particulièrement gourmande.

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.

N6FQLF

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

88/100

"Lots of strawberry, orange blossom, and spice notes emerge from the 2019 Côtes Du Rhône Reserve Rosé, and it's a medium-bodied, Provençal, complex rosé that has good freshness as well as richness. It's ideal for tapas or a meal starter and should be enjoyed over the coming 6-12 months."

Jeb Dunnuck, 06/10/2020

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.

N6FQLF