FAMILLE PERRIN
Les Crus

FR-BIO-01
Agriculture France

Famille Perrin Côtes du Rhône Blanc Signature - 2023

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 doté d'une belle fraîcheur mêlant des arômes fruités et fleuris.

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
Vignoble du nord des Côtes-du-Rhône, sur les communes de Vinsobres et alentours.

TERROIR
Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

VINIFICATION
Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Après le pressurage, nous effectuons un débourbage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox se fait à basse température à 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES
Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVICE
Tourteau mayonnaise, ceviche de truite d'Ardèche et noisettes croquantes; bûche de Touraine cendrée.

DÉGUSTATION
Belle robe jaune intense, limpide et brillante, aux reflets argentés. Tout en finesse, le nez dévoile de délicates notes de fleurs blanches soulignées d'une touche gourmande de miel d'acacia. Bien équilibrée, la bouche s'ouvre sur une attaque d'une belle fraîcheur avant d'évoluer vers plus d'ampleur et de rondeur, révélant de séduisants arômes de pêche juteuse avant une longue finale aux notes miellées.

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.

N71HNF