



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Rouge - 2016

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

LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel, aussi bien en termes qualitatifs que quantitatifs, grâce à des conditions météorologiques idylliques qui ont protégé la région des accidents climatiques tout au long de l'année.

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 Côtes-du-Rhône 2016 présente un bel équilibre entre les fruits rouges, fruits noirs et épices. En bouche, la fraîcheur, la rondeur et les tanins fondus apportent du caractère à ce vin. La finale est soulignée par des arômes de bâtons de réglisse. Ce vin est tout en équilibre et tout en douceur pour votre plus grand plaisir.



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

"This wine is a perfect example of the region's tradition of using small amounts of Syrah and Mourvèdre grapes to deepen the flavor and darken the color of a Grenache-based wine, which results in flavors that evoke not just ripe blackberries, but also the peppery scent of spiced, cured meats like soppressata salami."
Marnie Old, The Inquirer, 19/06/2018

