



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus



### Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Rouge 2010

*Côtes-du-Rhône par excellence, ce vin est produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.*

*Grenache et Syrah se complètent dans un vin à la chair suave et aux arômes de fruits rouges et de garrigue. La finale est soyeuse. Bio et bon.*

#### 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 organique il y a 40 ans), ce vin est une belle expression de fruit avec des tannins fins et arrondis.

#### LE MILLÉSIME

Le millésime 2010, ou l'association de toutes les conditions nécessaires à la production d'un millésime exceptionnel.

Les fortes précipitations du printemps ont laissé place à un été très chaud, suivi par un été Indien, idéal pour la période des vendanges.

De ce millésime, sortent des vins très équilibrés, aux notes de fruits intenses et d'une grande finesse.

#### SITUATION

Ce vin provient d'un vignoble situé sur la commune de Tulette, qui se trouve entre Valréas, Vaison la Romaine et Cairanne, au nord est d'Orange, au lieu-dit Domaine de Guarrigon. Le vignoble constitué de Grenache et de Syrah, est certifié Ecocert.

#### TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

#### ÉLEVAGE

Dans nos caves de vinification Famille Perrin.

Vinification traditionnelle après égrappage.

Fermentation en cuves inox thermo-régulées de 150 hl.

Élevage en cuves et en foudres (25%) pendant un an.

#### CÉPAGES

Grenache, Syrah

#### SERVICE

16°C.

#### DÉGUSTATION

Aspect : Il se caractérise par une couleur rouge foncé.

Nez : Un nez riche de fruits rouges, et une structure en bouche épicée.

Bouche : Une belle structure, très fruitée et laissant en bouche une belle fraîcheur. Avec des tannins souples et élégants.

#### Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange

Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - [perrin@familleperrin.com](mailto:perrin@familleperrin.com)

[www.familleperrin.com](http://www.familleperrin.com)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PRESSE & RÉCOMPENSES



16/20

"Organic. Their aim is to convert to all organic eventually (like Beaucastel, which has been organic since 1950 and biodynamic since 1974). 100% Grenache.

Rather luscious and dense. Very dry and chewy on the end. Lots of attack. Still peppery."

**Jancis Robinson, 21/12/2011**

88/100

"Bright ruby. Scents of dark berries, cherry and allspice, with a subtle floral overtone. Juicy cherry and blackberry flavors show good clarity and decent concentration, with a spicy quality on the back end. Closes with gentle sweetness and good length, the floral note repeating. This fruit was grown in an Ecocert-certified, full-on hippie vineyard, by the way."

**Josh Reynolds, 23/05/2012**

85/100

"From a biodynamically farmed vineyard, the unsulphured 2010 Cotes du Rhone Nature is pleasant, but not as interesting as its siblings.

Brothers Jean-Pierre and Francois Perrin as well as their four sons, Thomas, Marc, Pierre and Mathieu, have quickly become the dominate wine producers of the entire southern Rhone Valley. They have expanded their operation even further by partnering with the Jaboulets. Now having over 1,200 acres in vine and extensive contracts, this is a high quality locomotive, great news for consumers seeking a range of top quality red and white wines in all price ranges. The Perrins' greatest success is undeniably their enormous quantities of high quality, inexpensive wines called La Vieille Ferme, a white from the Cotes du Luberon and a red from the Cotes du Ventoux. The Perrins are now the top producers of wines from the cool climate southern Rhone appellation of Vinsobres, located in the northern sector of the region and meaning "sober wine." In 2008, the Perrins purchased one of the better estates in Gigondas, Clos des Tourelles, a 25 acre property located at the southern end of the village from which they make two cuvees. True stars in the Perrin portfolio are the white and red Cotes du Rhone from their estate called Coudoulet which is adjacent to the appellation of Chateauneuf du Pape. As longtime readers know, Chateau de Beaucastel makes two of the great white wines of the southern Rhone, although in Chateauneuf du Pape the rather dramatic amelioration of quality that has taken place with white winemaking has given them more competition than they had a decade ago."

**Robert Parker, The Wine Advocate**

"Mention Spéciale du Meilleur Vin issu de l'agriculture biologique à l'édition 2012 du Grand Prix du Public Desjardins."

**Grand Prix du Public Desjardins, 26/02/2012**

"Celui-ci est "nature" parce qu'il est issu d'agriculture biologique. Le nez est net et très fruité. La bouche et droite, le fruité est bien défini, les tanins sont fondus, la texture est soyeuse, la finale est fraîche et satisfaisante. Parfait avec le rôti de porc aux pruneaux."

**Vins et Vignobles**

14,5/20

"Plein et structuré, un Côtes-du-Rhône sérieux, parfait pour les viandes grillées."

**Guide Bettane & Desseuve 2013, 01/09/2012**

**Wine Spectator**

88/100

"Quite juicy, with a mix of blueberry, blackberry and loganberry fruit laced with briary tannins and finishing with a good snap of licorice."

**Wine Spectator, 31/10/2012**



"Côtes du Rhône 2010, Nature, Perrin, France red. Organic. Such brightness to the fruit, this is so summery and fresh. Silky and sensual grenache, full of red cherries, tempered by a slight green olive note. Tannins bite nicely. Serve at 16 C. Drink now-2016. Food-pairing idea: roast chicken with lentils."

**The Gazette, 21/06/2013**

"La Famille Perrin a beaucoup d'expérience dans la production de vin du Rhône, et aussi de vin bio.

Elle nous donne ici un vin bio de belle qualité et à prix abordable.

Ce Perrin Nature est succulent avec sa texture fruitée et ample.

C'est bien fait. Le fruit est abondant, sec, légèrement épicé (syrah) et chocolaté (grenache) et nous procure une belle sensation de plénitude en bouche.

À servir frais à 15 degrés avec la volaille aux fines herbes."

**Marc André Gagnon, Vin Québec, 23/01/2014**

