

FAMILLE PERRIN



L'Oustalet

PRÉSENTATION

Ce vin Bio a été nommé d'après le restaurant de Gigondas. Il est issu d'un assemblage de Marsanne et Viognier.

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

Lors de l'élaboration des crus, certains vins ne peuvent pas rentrer dans l'assemblage final. Ils seront donc utilisés pour L'Oustalet.

Venant des différents terroirs de la Vallée du Rhône sud, ils apporteront chacun leurs caractéristiques à ce vin.

ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri de la vendange, débouillage, pressurage. Vinification en cuve émaillée avec contrôle de température.

Vinification à 19°C environ pendant 15 jours à 3 semaines.

Mis en bouteille 6 mois après récolte.

CÉPAGES

Marsanne 50%, Viognier 50%

SERVICE

10°C.

DÉGUSTATION

Aspect : blanc pâle.

Nez : fleurs blanches.

Saveur : élégant, fin, souple.

Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthézon

Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com

familleperrin.com



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

