



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Châteauneuf du Pape Blanc Les Sinards - 2023

Le Châteauneuf-du-Pape Blanc est un vin rare dont l'élégance et les saveurs sont à la hauteur de l'appellation.



PRÉSENTATION

Ce vin rare en quantité très limitée est issu de parcelles gérées par l'équipe du Château de Beaucastel. Il se distingue par son élégance, sa fraîcheur et son accessibilité dès sa jeunesse.

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

Les Sinards Blancs sont issus de notre Clos de Châteauneuf-du-Pape avec un vignoble de deux hectares et demi (1 hectare de Grenache et 1 hectare de Clairette) situé juste à côté d'une des parcelles destinées aux Sinards Rouge.

TERROIR

Dépôts de diluvium alpins, galets et argile.

ÉLEVAGE

Dès le mois d'août, nous effectuons des contrôles de maturité et des dégustations de baies afin de déterminer la date optimale pour la vendange. Les raisins sont pressés dès l'arrivée au chai grâce à un presseur pneumatique. Le moût est réfrigéré et le débouillage se fait par le froid, sans aucun ajout. Chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique démarre en cuve et dès le premier jour, le moût est entonné dans des demi-muids. Des bâtonnages réguliers sont effectués afin d'apporter rondeur et structure au vin. Un procédé essentiel pour conserver de la matière et apporter du gras et de la complexité, notamment pour la Clairette, qui est un cépage assez délicat. Après plusieurs mois en barriques, les vins sont légèrement collés avant la mise en bouteille. Dans ce vin, on recherche avant tout la fraîcheur et la finesse.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

14,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 10°C dans des verres de dégustation.

Accords : Pintade à la crème aux morilles et Epoisse, turbo planché aux amandes.



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.



DÉGUSTATION

Élégante robe dorée aux reflets brillants. Subtil et délicat, le nez dévoile un séduisant bouquet aromatique aux notes de poire juteuse et de coing soulignées d'une touche miellée qui apporte de la gourmandise. Tout en rondeur, à la fois opulente et bien équilibrée, la bouche offre de superbes arômes de fruits juteux qui se prolongent par une longue finale soutenue par une délicate amertume. Un vin élégant, d'une grande finesse.

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

