



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Vinsobres Les Cornuds - 2020

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à 20 kilomètres au nord de Châteauneuf-du-Pape, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah.



PRÉSENTATION

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à proximité de Vaison-la-Romaine, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah, qui y conserve une finesse que l'on perd en partie dans les climats plus méridionaux et y développe ses arômes de violette, de viande fumée, de mine de crayon, de mûre. Le Grenache y est aussi très à l'aise, plein et sans lourdeur. Il nous emmène vers le chocolat noir, la cerise et ses arômes typiques de garrigue.

LE MILLÉSIME

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

SITUATION

Vignoble le plus septentrional du Rhône Sud. La famille Perrin possède une soixantaine d'hectares à Vinsobres, d'un seul tenant en terrasses et coteaux d'une altitude moyenne de 300 mètres au Nord de l'appellation.

TERROIR

Marnes caillouteuses et sableuses en coteaux, alluvions quaternaires caillouteuses en terrasses.

ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. À l'arrivée en cave, chaque cépage est trié, égrappé et encuvé séparément. Les Syrah sont vinifiées en cuves tronconiques en bois et les Grenache en cuves inox. L'extraction par pigeage ou remontage se fait en fonction de la dégustation quotidienne. L'assemblage a lieu après les fermentations malolactiques.



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.



CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 50%

SERVICE

Il n'est pas nécessaire de décanter ce vin. Service vers 18°C.

DÉGUSTATION

Belle robe profonde rouge sombre aux reflets violets. Ce vin s'ouvre sur un nez riche et complexe aux notes de cerise à l'eau de vie, de mûre, de confiture de fruits noirs et de chocolat. Ample et puissant en bouche, il dévoile des arômes gourmands et des tanins tout en rondeur, parfaitement équilibrés par une belle acidité et la fraîcheur de la craie de son terroir calcaire. Il se termine tout en longueur avec une belle persistance aromatique. Un vin qui met en valeur la noblesse de son terroir, marqué par une Syrah sur calcaire.

