Les Animals Luberon Eléphant Rose - 2023

Un très bon vin rosé avec du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis...

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

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix-en-Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est-à-dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE

Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'août et mi-septembre, lorsque les raisins atteignent la maturité optimale. Celle-ci est définie grâce aux analyses de contrôles maturité et dégustation de baies. La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies et prévenir l'oxydation des arômes. Un pressurage pneumatique dès l'arrivée au chai permet d'extraire les moûts. La fermentation démarre après le débourbage et dure environ 15 jours en cuves inox thermorégulées. Après la fermentation, les vins sont conservés en cuves inox et légèrement collés avant la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

10-12°C sur hors-d'oeuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

DÉGUSTATION

Jolie robe rose poudré, limpide et brillante. Frais, fruité et gourmand, le nez dévoile de séduisantes notes de pêche, de litchi et de fraise écrasée. D'une belle vivacité, la bouche présente un remarquable équilibre entre la gourmandise du fruit et une grande fraîcheur avec de beaux arômes de fruits rouges et une délicate amertume en finale qui prolonge les saveurs, tout en longueur.

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
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.