



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus

### Famille Perrin Côtes du Rhône Blanc Réserve - 2024

*Très marqué par le Viognier et son côté floral, c'est un vin remarquable de fraîcheur et de profondeur pour le millésime. Il sera splendide sur les préparations méditerranéennes ou les poissons de roches.*



#### PRÉSENTATION

Vin Remarquable de fraîcheur et de profondeur, très typé Rhône, splendide sur les préparations méditerranéennes ou les poissons de roches.

#### LE MILLÉSIME

Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

#### SITUATION

Situé sur les terrains frais et légers des communes de Cairanne et Jonquières. Vignoble sur alluvions entre les rivières de l'Aigues et de l'Ouvèze en Vaucluse.

#### TERROIR

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

#### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Après le pressurage, nous effectuons un débourage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox se fait à basse température à 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

#### CÉPAGES

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

#### SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.



#### 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

Le vin présente une robe or pâle avec une belle brillance. Le nez est expressif et fruité, dominé par des arômes de fruits juteux. On y perçoit de délicates touches de miel, ajoutant une dimension douce et chaleureuse. La poire bien mûre se révèle avec élégance, apportant une touche de fraîcheur. En bouche, le vin se montre ample et gourmand, avec une finale vive et saline qui apporte de la fraîcheur et une belle longueur. La douceur de la nectarine se mêle harmonieusement à des notes subtiles de lilas, donnant au vin une belle complexité florale. L'ensemble est équilibré avec une finale persistante.

### 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)

