FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Ventoux Rosé - 2023

Du fruit et de la fraîcheur. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis.

PRÉSENTATION
Le Perrin Ventoux Rosé propose tout ce que l'on attend d'un très bon vin rosé. Du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur un peu soutenue. 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
Sur les pentes du Mont Ventoux, les vignobles bénéficient d'un climat plus frais qu'en plaine. Les raisins y murissent plus lentement et conservent une meilleure acidité. Le vin qui en résulte est gourmand, frais et équilibré.

TERROIR
Sédiments déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont-Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

ÉLEVAGE
Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'Août et mi-Septembre, lorsque les raisins avaient atteint 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 dés l'arrivée au chai permet d'extraire les moûts. La fermentation démarre après le débourbage et dure environ 15 jours en cuves inox thermorégulées. Apre?s 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 dans des verres « tulipes ».

DÉGUSTATION
Jolie robe pâle couleur pétale de rose, brillante et limpide. Tout en fraîcheur, le nez est marqué par des notes florales alliées à des notes gourmandes de yaourt à la fraise. Parfaitement équilibrée entre une grande fraîcheur et une belle tension, la bouche est particulièrement séduisante avec ses notes salines et d'oranges sanguines qui se prolongent sur une finale tout en longueur.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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

SY1LFF