FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Châteauneuf du Pape Rouge Les Sinards - 2020

L'autre Châteauneuf de la maison ! Les Sinards est en général issu principalement des jeunes vignes de Beaucastel ainsi que d'une vigne en fermage située à proximité. Essentiellement composé de Grenache, il développe toute la classe de Châteauneuf.

PRÉSENTATION
L'autre Châteauneuf de la maison ! Les Sinards est en général issu des jeunes vignes de Beaucastel ainsi que de vignes en fermage situées à proximité.

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
Vin issu des jeunes vignes de Beaucastel et de vignes en fermage.

TERROIR
Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés). Une parcelle située sur des calcaires urgoniens.

ÉLEVAGE
Dès le mois d'août, nous effectuons des contrôles de maturité et dégustation de baies afin de déterminer la date optimale pour la vendange. Chaque cépage est récolté séparément. À leur arrivée au chai, les raisins sont triés. Une partie des Syrah est vinifiée en grappe entière, l'autre ainsi que les Grenache est éraflée. Les Châteauneuf-du-Pape sont vinifiés selon le même procédé que les vins du Château de Beaucastel. Après la vinification, les vins sont dégustés pour définir l'assemblage. Enfin, ils sont élevés en foudres pendant 2 ans.

CÉPAGES
Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVICE
15°C dans de grands verres, sur une cuisine de gibiers, truffes et champignons.

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.

T8N14F

DÉGUSTATION

Belle robe limpide d'un rouge rubis brillant. Le nez se dévoile tout en finesse avec un bouquet aromatique sur le fruit, plein de fraicheur. En bouche, ce vin est souple, élégant, avec une belle acidité et de séduisantes notes acidulées de fruits rouges comme la groseille. Un vin d'une grande finesse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

92/100
"A seductive, overt style with ripe cherry and sappy red licorice at the forefront, backed up by smoked applewood and iron shavings. Supple on the palate, with cashmere-like tannins giving nice structure through the smoky finish. Grenache, Syrah and Mourvèdre."
Wine Spectator, 06/04/2023

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.

T8N14F