



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin & fils Tavel Rosé 2009

Situé sur la rive droite du Rhône, dans le Gard, Tavel est le Grand Cru des vins rosés, toutes régions confondues. Il s'agit plus d'un rosé de gastronomie qui accompagnera vos repas variés car ce vin se mariera aussi bien avec viandes que poissons.

PRÉSENTATION

Situé sur la rive droite du Rhône, dans le Gard, Tavel est le Grand Cru des vins rosés.

LE MILLÉSIME

2009 est un grand millésime dans la Vallée du Rhône Sud. Il combine un très joli fruit, une bouche ample et harmonieuse, une finale friande et se caractérise par une structure de tannins très fins.

SITUATION

Rive droite du Rhône, dans le Gard.

TERROIR

Éboulis aux roches friables avec galets roulés. Sols argilo-calcaires assez semblables à ceux du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

ÉLEVAGE

En cuve inox de 100 hectolitres. Filtration et mise en bouteilles en février.

CÉPAGES

Mourvèdre, Cinsault, Grenache

SERVICE

8 à 10°C sur une cuisine assez élaborée comme les poissons à chair rouge et les plats estivaux à base de tomate.

DÉGUSTATION

Aspect : Reflets cerise tendant vers le rubis.

Nez : fruits très mûrs, réglisse douce.

Saveur : ample et fruitée avec une belle nervosité.



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.

