



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Vacqueyras Rouge Les Christins - 2022

Produit sur des terroirs très argileux avec des cailloutis de l'Ouvèze, le Grenache, cépage phare de ce vin, développe un côté charnu. Ses arômes typiques de chocolat, de cerise et de figue se marient parfaitement à ceux de la Syrah.



PRÉSENTATION

Notre Vacqueyras Les Christins est un très bel exemple des vins de Grenache du Sud de la Vallée du Rhône. Une expression aromatique impressionnante, un corps extrêmement structuré et un grand potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

SITUATION

Vignoble situé au Sud des Dentelles de Montmirail. Nos vignes de 8 hectares en fermage, sur la commune de Sarrians, sont gérées par l'équipe de Beaucastel. Ce sont de vieilles vignes, de 50 ans en moyenne.

TERROIR

Terrasses caillouteuses sur argiles, sables et safres. Particulièrement ensoleillé.

ÉLEVAGE

Nos vignes sont co-plantées de Grenache et de Syrah, ce qui est assez atypique et très difficile à cultiver, la période de maturité entre les deux cépages pouvant varier de 5 et 10 jours. Les vendanges, manuelles, sont donc calées sur la maturité du Grenache, et la Syrah ainsi ramassée très mûre. À l'arrivée en cave, les raisins sont triés, foulés et encuvés. La fermentation est assez longue et l'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, les vins sont élevés en foudres et cuves bois pendant un an, une vinification plutôt classique avec peu de barrique. Tout est vinifié ensemble, ce qui permet une synergie dans les extractions: le vin développe une belle concentration des arômes mais sans dureté, avec une Syrah aux notes épicées.



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.



CÉPAGES
Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE
Servir à 15-16°C.

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Élégante robe rouge rubis intense aux reflets pourpres. Expressif et complexe, le nez dévoile une riche palette aromatique, mêlant des arômes de griotte, d'épices et de réglisse. Franche, complexe et opulente, la bouche est bien équilibrée par une belle fraîcheur et offre une texture charnue alliée à de savoureuses notes de fruits noirs, soutenues par des tanins fins et soyeux. Un vin intense et harmonieux.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard aux figues, osso buco à la milanaise, Saint Nectaire.

