On est bon en vin, pas en orthographe

Les Animals

Fourmi Rouge 2017

PRÉSENTATION
Nous recherchons pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

LE MILLÉSIME
2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

SITUATION
Les vignobles s'étendent sur les pentes du Mont Ventoux. L'altitude apporte la fraicheur qui permet de conserver une bonne acidité dans les raisins. Le vin qui en résulte est frais, gourmand et équilibré.

TERROIR
Varié selon l'altitude. Vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques 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
Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément afin de respecter la maturité de chacun. La date de récolte est déterminée grâce à des analyses et dégustations de baies. À l'arrivée en cave, les raisins sont éraflés et foulés. L'extraction se fait pendant la fermentation en cuves en ciment grâce à des remontages. Après la fermentation, les vins sont décuvés puis assemblés avant l'élevage qui dure 10 mois.

CÉPAGES
Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE
17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

DÉGUSTATION
Joli nez aux notes de fruits rouges et de griotte. Très frais, avec des tanins peu marqués, il offre un bel équilibre et une belle complexité en bouche et une finale tout en longueur.

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@famille perrin.com
familleperrin.com

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

ULMFRF