



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Châteauneuf du Pape Blanc Les Sinards - 2024

Le Châteauneuf-du-Pape Blanc est un vin rare dont l'élégance et les saveurs sont à la hauteur de l'appellation.



PRÉSENTATION

Ce vin rare en quantité très limitée est issu de parcelles gérées par l'équipe de Beaucastel. Il se distingue par son élégance, sa fraîcheur et son accessibilité dès sa jeunesse.

LE MILLÉSIME

Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

SITUATION

Les Sinards Blancs sont issus de notre Clos de Châteauneuf-du-Pape avec un vignoble de deux hectares et demi (1 hectare de Grenache et 1 hectare de Clairette) situé juste à côté d'une des parcelles destinées aux Sinards Rouge.

TERROIR

Dépôts de diluvium alpins, galets et argile.

ÉLEVAGE

Dès le mois d'août, nous effectuons des contrôles de maturité et des dégustations de baies afin de déterminer la date optimale pour la vendange. Les raisins sont pressés dès l'arrivée au chai grâce à un presseur pneumatique. Le moût est réfrigéré et le débourage se fait par le froid, sans aucun ajout. Chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique démarre en cuve et dès le premier jour, le moût est entonné dans des demi-muids. Des bâtonnages réguliers sont effectués afin d'apporter rondeur et structure au vin. Un procédé essentiel pour conserver de la matière et apporter du gras et de la complexité, notamment pour la Clairette, qui est un cépage assez délicat. Après plusieurs mois en barriques, les vins sont légèrement collés avant la mise en bouteille. Dans ce vin, on recherche avant tout la fraîcheur et la finesse.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

14,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 10°C dans des verres de dégustation.



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.



DÉGUSTATION

Élégante robe d'un or jaune éclatant, aux délicats reflets argentés. Subtil et tout en finesse, le nez offre un séduisant bouquet aromatique, mêlant des notes gourmandes et florales de miel délicat, de poire et de pêche blanche juteuses et de fleurs blanches raffinées. Tout en rondeur, ample, souple et bien équilibrée par une belle fraîcheur, la bouche révèle de superbes arômes de nectarine blanche gouleyante, soulignés de subtiles notes vanillées et d'amande fraîche, qui apportent une touche de complexité. La longue finale prolonge ces arômes gourmands, soutenue par une délicate amertume. Un vin élégant, bien structuré et équilibré, d'une grande finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Filet de sole et jardinière de légumes de saison, tarte fine au chèvre, figues rôties et miel de lavande.

