



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Cairanne Blanc Peyre Blanche - 2024

Notre vignoble de Cairanne s'étend sur 14 hectares au sud-ouest du vieux village. Les sols sont caillouteux et composés d'argile et de safre.



PRÉSENTATION

Cairanne est l'un des plus beaux terroirs du Sud du Rhône, situé entre Rasteau et Sainte-Cécile Les Vignes. Sur cette commune, le vignoble est cultivé à 100% en culture biologique et offre des vins faciles à boire, davantage sur le fruit que sur l'opulence, tout en gourmandise, avec des tanins fins.

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

Au cœur du vignoble historique, nos quatorze hectares de vignes, acquises en 2008, se situent au sud-ouest du vieux village, entre Rasteau et Sainte-Cécile Les Vignes et à l'ouest de l'AOP. Cette situation idéale permet aux Grenache de mûrir lentement. Une partie de ce vignoble a été planté dans les années 50.

TERROIR

Belles terrasses argileuses et graveleuses et molasses sableuses. Le nom de ce vin rend hommage à ce terroir de calcaire à la pierre blanche, « Peyre » signifiant pierre.

VINIFICATION

Dès le mois d'août, nous effectuons des contrôles de maturité et des dégustations de baies afin de déterminer la date optimale pour les vendanges. Celles-ci sont manuelles; une fois les raisins récoltés, ils sont immédiatement acheminés à la cave où ils sont soigneusement triés avant d'être éraflés puis mis en cuve. La fermentation à température à froid va ensuite se dérouler sur environ 15 jours. L'extraction est pilotée en fonction de la dégustation quotidienne qui nous oriente vers des remontages ou des pigeages. Lorsque la macération est terminée, nous décuivons et élevons les vins dans des cuves inox ou béton pour conserver la fraîcheur et la gourmandise du fruit avec une vinification assez courte pour extraire la juste proportion de tanins. Il n'y a pas d'élevage sous bois, toujours dans cette optique de fraîcheur du fruit.



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

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

DÉGUSTATION

Élégante robe or jaune pleine d'éclat, aux reflets brillants. Gourmand et solaire, le nez dévoile une belle maturité, avec des notes fruitées de pêche blanche et de mangue juteuse, sublimées par une subtile touche de miel en arrière-plan qui offre une agréable rondeur.

La bouche se distingue par sa vivacité, son amplitude et son parfait équilibre, avec de savoureuses notes d'amandes à la délicate amertume, et toute la fraîcheur et la gourmandise de fruits à chair jaune, dont les arômes se prolongent sur une longue finale persistante. Un vin très élégant, au bel équilibre entre fraîcheur et complexité.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'associera parfaitement avec des mets tels que des bouchées à la reine ou une oie farcie aux morilles accompagnée d'une purée de céleri.

