



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vinsobres "Les Cornuds"

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à 20 kilomètres au nord de Châteauneuf-du-Pape, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah.

PRÉSENTATION

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à proximité de Vaison-la-Romaine, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah, qui y conserve une finesse que l'on perd en partie dans les climats plus méridionaux et y développe ses arômes de violette, de viande fumée, de mine de crayon, de mûre. Le Grenache y est aussi très à l'aise, plein et sans lourdeur. Il nous emmène vers le chocolat noir, la cerise et ses arômes typiques de garrigue.

LE MILLÉSIME

2008 est un millésime assez frais que l'on peut qualifier de nordique. Il joue la carte de l'élégance et de la finesse tout en conservant sa chair méridionale.

SITUATION

Vignoble le plus septentrional du Rhône Sud. La famille Perrin possède une soixantaine d'hectares à Vinsobres, d'un seul tenant en terrasses et coteaux d'une altitude moyenne de 300 mètres au Nord de l'appellation.

TERROIR

Marnes caillouteuses et sableuses en coteaux, alluvions quaternaires caillouteuses en terrasses.

ÉLEVAGE

Égrappage total. Les vinifications des syrah se font en cuves tronconiques bois qui sont pigées et remontées. Les Grenache sont eux vinifiés en cuve inox. L'élevage des syrah se fait partiellement en barriques d'un vin. L'assemblage a lieu après les fermentations malolactiques.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Il n'est pas nécessaire de décanter ce vin. Service vers 18°C.

DÉGUSTATION

Aspect : robe pourpre, très profonde aux reflets violets.

Nez : très intense sur des arômes de Violette, de fruits noirs et d'épices, de poivre noir et réglisse

Saveur : bouche ronde et ample en finesse, avec des tannins élégants ; beaucoup de fraîcheur.



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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

16/20

"Corps plein, parfum très épicé, excellente tension en bouche, beaucoup de cachet mais attendre encore un an pour un plein développement."

Bettane & Desseauve, Tast Pro N°:64, 09/10/2010

15/20

"Une teinte violacée; des touches de prune, d'épices douces finement chocolatées. La bouche offre une suavité dessinée par des tanins soyeux et exquis."

Gault & Millau, Les Meilleurs Vins de France 2011

15,5/20

"Élegant avec un joli fruit au nez, légèrement marqué par son élevage. La bouche est délicatement parfumée avec des notes florales et de fruits rouges. Encore assez ferme, il gagnera avec quelques années de vieillissement."

Bettane & Desseauve, Le Grand Guide des Vins de France 2011, 01/09/2010

