



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Luberon Blanc 2011

Un vin adapté aux apéritifs ou à la cuisine simple, il est idéal pour les adeptes de vin blanc de plaisir.

PRÉSENTATION

Si vous aimez les vins Blancs de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2011 est un millésime de contraste. Printemps très chaud et sec, début juillet pluvieux puis été indien jusqu'à fin octobre. Un tri très important, notamment après égrappage a permis la réalisation d'un très beau millésime, notamment pour les cépages tardifs.

SITUATION

Située en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE

Filtration en présence de gaz carbonique, oulage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération. 90% de la cuvée est fermentée en cuve, 10% en pièces neuves « avec batonnage »

En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

CÉPAGES

Bourboulenc 30%, Grenache 30%, Ugni blanc 30%, Roussanne 10%

SERVICE

8°C sur hors-d'œuvres, buffet froid et entrée classique.

DÉGUSTATION

Aspect : brillant, jaune primevère à fond vert.

Nez : de fruit vert, de froment, de noisette.

Saveur : douce, délicate, champêtre, aromatique.

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.

