



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin & fils Rasteau

Rasteau bénéficie d'un climat particulier dans le Rhône Sud. Essentiellement orienté sud et protégé du mistral, le grenache y mûrit particulièrement bien. Le vin qui en résulte développe les arômes de figue, de chocolat noir et cette texture si typique de l'appellation.

PRÉSENTATION

Notre Rasteau l'Andéol est un vin de plaisir par excellence, qui accompagnera généreusement une cuisine rustique et savoureuse. Vous pouvez le laisser vieillir 6 à 7 ans.

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 de deux hectares en fermage. Côteaux exposés au sud, légèrement protégés du Mistral.

TERROIR

Terrasses anciennes à cailloutis sur marnes sableuses et argiles pliocènes.

ÉLEVAGE

90% en cuve inox, 10% en foudres. Vieillessement de 6 mois en bouteilles avant commercialisation.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Verre I.N.A.O, 18°C.

DÉGUSTATION

Aspect : Robe d'un rouge profond.

Nez : Typiquement grenache très mur, fruits rouges rôtis, vanille, poivre.

Saveur : Bouche capiteuse et suave, notes de fruits noirs, de cacao.

Belle texture. Finale dense.

Service : Vin de plaisir par excellence.

Belle garde (6-7 ans).

Accord : Cuisine orientale sucrée-salée.

PRESSE & RÉCOMPENSES

16,5+/20

"80% Grenache, 20% Syrah, 10% aged in oak. Perfumed with bright red fruit and white pepper. Silky fresh palate, some sour cherry in the aftertaste. Very fluid with lightish tannins but lingers longer than expected. Really so long that I increased my score."

Jancis Robinson, Fine Wine Writing & Wine reviews, 17/10/2010

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.



WP08Z3

1/1