



# FAMILLE PERRIN

## *Les Crus*

### Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Blanc - 2021



#### PRÉSENTATION

Certifié Ecocert, Perrin Nature est à la fois un Côtes-du-Rhône "bio" et un grand vin. Issu de notre expérience en matière de culture organique et biologique (Beaucastel fût l'un des premiers grands domaines français à se tourner vers la culture biologique il y a 40 ans), ce vin est doté d'une belle fraîcheur mêlant des arômes fruités et fleuris.

#### LE MILLÉSIME

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

#### SITUATION

Vignoble du nord des Côtes-du-Rhône, sur les communes de Vinsobres et alentours.

#### TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

#### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Après le pressurage, nous effectuons un débouillage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox se fait à basse température à 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

#### CÉPAGES

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

#### SERVICE

Avec plats délicats ou relevés (safran), poissons grillés, bouillabaisse.

#### DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle, brillante et limpide. Délicat et raffiné, le nez offre de séduisantes notes d'anis, de fenouil et de pêches de vigne. Ce vin se poursuit sur une bouche ample, ronde et complexe bien équilibrée par une belle fraîcheur avec de superbes notes d'abricots et de fleurs blanches et une finale toute en longueur.



#### Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange  
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - [perrin@familleperrin.com](mailto:perrin@familleperrin.com)  
[www.familleperrin.com](http://www.familleperrin.com)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

