



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Blanc Signature - 2024



PRÉSENTATION

Certifié Ecocert, Perrin Signature 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

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

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 débourage 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

Tourteau mayonnaise, ceviche de truite d'Ardèche et noisettes croquantes; bûche de Touraine cendrée.

DÉGUSTATION

Belle robe or lumineuse, aux reflets brillants. Très expressif, le nez est marqué par des arômes de poire juteuse et gourmande, accompagnés de subtiles touches de jasmin qui apportent une agréable fraîcheur. Tout en harmonie, avec un bel équilibre alliant fraîcheur et rondeur, la bouche se révèle gourmande, complexe et chaleureuse, avec des saveurs de nectarine jaune et de litchi qui se prolongent sur une longue finale.



FR-BIO-01
Agriculture France

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.

