



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Cairanne Rouge Peyre Blanche - 2023

Notre vignoble de Cairanne s'étend sur 14 hectares au sud-ouest du vieux village. Les sols sont caillouteux et composés d'argile et de safre. Le Cairanne est un vin charnu qui développe de magnifiques arômes de cassis, de garrigue, de réglisse.



PRÉSENTATION

Cairanne est l'un des plus beaux terroirs du Sud du Rhône, situé entre Rasteau et Sainte-Cécile Les Vignes. Sur cette commune, le vignoble est cultivé à 100% en culture biologique et offre des vins faciles à boire, davantage sur le fruit que sur l'opulence, tout en gourmandise, avec des tanins fins.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2023 se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuvages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

SITUATION

Au cœur du vignoble historique, nos quatorze hectares de vignes, acquises en 2008, se situent au sud-ouest du vieux village, entre Rasteau et Sainte-Cécile Les Vignes et à l'ouest de l'AOP. Cette situation idéale permet aux Grenache de mûrir lentement. Une partie de ce vignoble a été planté dans les années 50.

TERROIR

Belles terrasses argileuses et graveleuses et molasses sableuses. Le nom de ce vin rend hommage à ce terroir de calcaire à la pierre blanche, « Peyre » signifiant pierre.

ÉLEVAGE

Dès le mois d'août, nous effectuons des contrôles de maturité et des dégustations de baies afin de déterminer la date optimale pour les vendanges. Celles-ci sont manuelles; une fois les raisins récoltés, ils sont immédiatement acheminés à la cave où ils sont soigneusement triés avant d'être éraflés puis mis en cuve. La fermentation à température à froid va ensuite se dérouler sur environ 15 jours. L'extraction est pilotée en fonction de la dégustation quotidienne qui nous oriente vers des remontages ou des pigeages. Lorsque la macération est terminée, nous décuvons et élevons les vins dans des cuves inox ou béton pour conserver la fraîcheur et la gourmandise du fruit avec une vinification assez courte pour extraire la juste proportion de tanins. Il n'y a pas d'élevage sous bois, toujours dans cette optique de fraîcheur du fruit.



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.



CÉPAGES
Grenache, Syrah

14.5 % VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE
Servir à 18°C.

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans

ACCORDS GOURMANDS
Fromages affinés, plat en sauce, viandes rouges.

