



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Rosé Réserve - 2023

Expression fidèle des rosés des Côtes du Rhône, gardez ce vin à portée pour profiter de tout ce qu'apportent les beaux jours.



PRÉSENTATION

Un Rosé intense et fruité représentatif des Côtes du Rhône.

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

Ce vin est issu de nos vignobles du Prébois à proximité d'Orange.

TERROIR

On retrouve sur le terroir du Prébois deux types de sols, caillouteux argilo-calcaire et graveleux argileux.

ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. La proximité des vignes et du chai de vinification du Grand Prébois permet de presser très rapidement les raisins après la récolte. Après le pressurage, nous effectuons un débourage statique par le froid afin d'éliminer les particules en suspension. La fermentation alcoolique en cuves inox dure environ 15 jours, les températures sont régulées entre 14 et 16°C. Les vins sont ensuite soutirés et élevés en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

À servir frais, salade fraîcheur melon, fête quinoa et graines de courge.

DÉGUSTATION

Séduisante robe d'un beau rose pamplemousse aux reflets brillants. Gourmand et délicat, le nez révèle un subtil bouquet aromatique mêlant des notes florales à des arômes de nectarine blanche juteuse. Tout en rondeur et en élégance, la bouche est gouleyante, offrant des arômes pâtisseries de fruits bien mûrs, parfaitement bien équilibrés par une belle fraîcheur. La finale, tout en longueur, prolonge ces séduisants arômes, soutenue par une fine amertume.



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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 89/100

"With fruit coming from the Grand Prébois vineyards (home of the first estate of the Perrin patriarch dating back to 1909), the grapes are grown on the hills with gravel, clay and limestone. This is a classic southern French rosé. Pretty aromas of peaches and cream and a touch of spice. Another level up on concentration, intensity and gravitas. A gently phenolic structure with round, ripe fruit, crunchy redcurrants, fresh strawberries, creamy lees richness and the weightiness and intensity of a reserve-level wine."

Decanter, 11/03/2024

