



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Luberon Rosé - 2021

Si vous aimez les vins Rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.



PRÉSENTATION

Si vous aimez les vins Rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

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

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE

Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'août et mi-Septembre, lorsque les raisins avaient atteint la maturité optimale. Celle-ci est définie grâce aux analyses de contrôles de maturité et de gustation de baies. La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies et prévenir l'oxydation des arômes. Un pressurage pneumatique des raisins arrive au chai permet d'extraire les mousses. La fermentation de marre après le débouillage et dure environ 15 jours en cuves inox thermoregulées. Après la fermentation, les vins sont conservés en cuves inox et légèrement collés avant la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Grenache blanc, Vermentino, Mourvèdre

SERVICE

10-12°C sur hors-d'œuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

DÉGUSTATION

Élégante robe d'un rose pêche pâle limpide aux reflets brillants. Tout en fraîcheur et très fruité, ce vin se dévoile par un nez particulièrement séduisant avec ses notes de fruits juteux à chair blanche. La bouche, typiquement provençale, se poursuit sur de beaux arômes de fruits gourmands avec de l'ampleur et de la rondeur, bien équilibrées par une légère amertume en finale qui apporte beaucoup de sapidité à ce vin.



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.



Yo11HF