FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Ventoux Rouge - 2021

Un vin fruité et gourmand. L'expression du vin de plaisir : authentique, sincère, gouteux.

PRÉSENTATION
La Famille Perrin, également propriétaire du Château de Beaucastel, recherche pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

LE MILLÉSIME
2021 est un millésime sous le signe de la fraicheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaitre 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 fraicheur et un bel équilibre.

SITUATION
Les vignobles s'étendent sur les pentes du Mont Ventoux. L'altitude apporte la fraicheur qui permet de conserver une bonne acidité dans les raisins. Le vin qui en résulte est frais, gourmand et équilibré.

TERROIR
Varié selon l'altitude. Vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

ÉLEVAGE
Adaptée au type de vin, au cépage, et liée au caractère des producteurs. Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément afin de respecter la maturité de chacun. La date de récolte est déterminée grâce à des analyses et dégustations de baies. Les raisins sont éraflés et foulés. L'extraction se fait pendant la fermentation en cuves en ciment grâce à des remontages. Après la fermentation, les vins sont décuvés puis assemblés avant l'élevage qui dure 10 mois.

CÉPAGES
Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE
17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

DÉGUSTATION
Séduisante robe rouge intense aux reflets brillants. Le nez se dévoile tout en gourmandise avec des notes de fruits rouges bien mûrs, d'épices et de violette. La bouche équilibre ce bouquet de fruits très aromatique grâce à une belle fraicheur et des tannins très souples et offre une finale gouleyante aux arômes de groseille.

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.

Y1F0RF