



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Vacqueyras Blanc Les Christins - 2023



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

Vignoble de 8 hectares en fermage, géré par l'équipe du Château de Beaucastel. Situé sur la commune de Sarrians, au sud des dentelles de Montmirail.

TERROIR

Sol d'alluvions anciennes du Mindel (sols de Garrigues) qui reposent sur des sables et grès jaunes de l'Helvétien.

ÉLEVAGE

La vendange fraîche entre en cave, une macération pelliculaire est réalisée à froid (10°), permettant d'extraire le fruité et le gras. Assemblage de Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc. Fermentation en cuve thermo-régulée, élevage, 8 mois, sur lie 60% en cuve inox et 40% en demi-muids bois. Cette année, un travail particulier a été réalisé, pendant l'élevage au contact des lies.

CÉPAGES

Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc

SERVICE

Servir à 10°C dans des verres de dégustation.

DÉGUSTATION

Élegante robe or jaune, aux reflets brillants argentés. Fin et délicat, le nez dévoile de beaux arômes de fruits juteux, soulignés de notes gourmandes de miel et de verveine citronnée. Bien équilibrée et d'une belle fraîcheur, la bouche offre de savoureuses notes de pêche et de fleurs blanches qui se prolongent sur une finale chaleureuse, tout en longueur.



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.

