



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Luberon Rosé - 2019

PRÉSENTATION

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

LE MILLÉSIME

Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

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'Aout et mi- Septembre, lorsque les raisins avaient atteint la maturité optimale. Celle-ci est définie grâce aux analyses de contrôle de la 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 dès l'arrivée au chai permet d'extraire les mouts. 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

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Jolie robe délicate à la couleur d'une pétale de rose. Ce vin offre un nez expressif particulièrement fruité aux notes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, on découvre une belle richesse aromatique et un parfait équilibre entre vivacité et gourmandise.

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.

