FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Côtes-du-Rhône Villages Rouge - 2017

Issu de différents terroirs regroupés sous l'appellation "Côtes du Rhône Villages", ce vin est l'une des plus fidèles illustrations de la Vallée du Rhône Sud.

PRÉSENTATION
Ce vin est produit par la famille Perrin, avec les mêmes techniques de viticulture et de vinification utilisées au Château de Beaucastel.

LE MILLÉSIME
2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.
Retour sur ce millésime très technique au superbe potentiel. 2017 a débuté par un hiver particulièrement sec et doux, entrainant une précocité de la vigne. Après un refroidissement brutal au début du printemps, avec d'importants phénomènes de gel sur plusieurs secteurs, les températures remontent bien au-delà des normales saisonnières. La floraison est donc rapide, avec une coulure importante et généralisée sur les Grenache et Carignan. Le vignoble reste cependant très sain. L'été se révèle exceptionnellement chaud et sec, faisant démarrer les vendanges très tôt, dès la mi-août. Elles se prolongent jusqu'au 5 octobre grâce à des conditions idéales, alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Le travail au chai s'avère très technique et précis et les premières dégustations révèlent un grand potentiel, avec des vins parfumés au très bel équilibre qui devraient figurer parmi nos meilleurs millésimes.

SITUATION
Seulement 20% du vignoble des Côtes du Rhône peut apposer le mot "Village" dans l'appellation, et cela désigne les meilleurs terroirs.

TERROIR
Sols caillouteux argilo-calcaires et sols graveleux argileux.

ÉLEVAGE
La date de récolte est déterminée grâce à des contrôles maturité et dégustation des baies. Dès leur arrivée au chai, les raisins sont triés et égrappés. La fermentation se déroule dans des cuves en inox thermorégulées de 150hl à 190hl. L'extraction se fait par des remontages raisonnés en fonction de la dégustation. Après le décuvage et la fermentation malolactique, les vins sont transférés, une partie en foudres, une autre en cuves bois et enfin une dernière partie en cuves inox où ils vont être élevés pendant un an.

CÉPAGES
Grenache, Syrah

SERVICE
18°C.

DÉGUSTATION
Ce vin mûr présente une belle fraîcheur et une jolie trame tannique. Complexe et bien équilibré en bouche, il offre des notes de groseille, de fraise écrasée, de tapenade et de tabac.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ZPVNJF

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

88
"Sleek and pure, with cherry and blood orange fruit, carried by well-embedded acidity, ending with light garrigue and rooibos tea notes. Drink now through 2020."
Wine Spectator, 15/11/2019

RESTAURANT WINE

4/5
""The Villages is an excellent wine
and a fine value. It is full bodied, moderately intense in flavor
(strawberry, red currant, black licorice, herbs, pepper), balanced,
and long on the finish. Has some tannin; can be aged further.
Aged one year: 75% in concrete tanks, 25% in oak vats.""
Restaurant Wine, 02/02/2020

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.