FAMILLE PERRIN
Les Crus





Famille Perrin Rasteau Rouge L'Andéol - 2024

Rasteau bénéficie d'un climat particulier dans le Rhône-Sud. Essentiellement orienté sud et protégé du mistral, le grenache y mûrit particulièrement bien. Le vin qui en résulte développe les arômes de figue, de chocolat noir et cette texture si typique de l'appellation.

PRÉSENTATION
Rasteau est une appellation du Rhône Sud, consacrée historiquement au vin doux naturel. Nous sommes l'une des premières familles à y avoir produit du vin sec. Notre Rasteau l'Andéol est un vin de plaisir par excellence, opulent et capiteux grâce à une majorité de Grenache qui lui offre une maturité très prononcée et des tanins puissants.

LE MILLÉSIME
Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

SITUATION
Notre vignoble de deux hectares en fermage se situe au sud de l'appellation Rasteau sur des coteaux exposés au sud, légèrement protégés du Mistral. On y cultive principalement du Grenache à 95-98%.

TERROIR
Terrasses anciennes à cailloutis sur marnes sableuses et argiles pliocènes.

ÉLEVAGE
Une partie des raisins est vinifiée en grappe entière, l'autre est éraflée. Les températures sont régulées tout au long de la vinification et l'extraction se fait par pigeage ou remontage. Après la fermentation malolactique, l'élevage a lieu à 90% en cuves inox et 10% en foudres avec un vieillissement d'un an afin d'arrondir le vin et de dévoiler tout son caractère soyeux.

CÉPAGES
Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE
Servir à 18°.

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France
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.

SLV12F

DÉGUSTATION

Élégante robe dense et profonde d'un beau rouge grenat. Puissant et chaleureux, le nez dévoile une séduisante complexité aromatique dominé par des notes de fruits noirs très mûrs comme la cerise noire, la burlat, et la myrtille, relevées de notes de chocolat noir, de torréfaction et d'épices douces telles la cannelle et la réglisse. Particulièrement ample et gourmande, la bouche est complexe avec des arômes de cerise confite et de fruits des bois, soulignés par une texture dense et charnue et des tanins ronds. La longue finale persistante prolonge la puissance et la générosité de ce vin, ponctuée de notes de cacao. Un vin au caractère méridional, expressif et généreux.

ACCORDS GOURMANDS

Un vin expressif et généreux, à déguster avec une épaule de biche en croûte d'herbes ou un picodon affiné à l'huile d'olive.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France
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.