



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vacqueyras Blanc Les Christins - 2025

LE MILLÉSIME

Le millésime 2025 se profile comme une très belle année dans le Rhône sud. L'été chaud et ensoleillé a favorisé une belle concentration des raisins, tandis que les nuits fraîches ont préservé la fraîcheur aromatique et un bon niveau d'acidité, indispensables à l'équilibre des vins. Malgré cette chaleur et quelques pluies en fin de vendanges, l'état sanitaire est resté remarquable, avec des raisins particulièrement concentrés et des rendements maîtrisés. Les premières dégustations révèlent des vins expressifs, aux arômes puissants de fruits noirs mûrs tels que le cassis et la mûre, soulignés de notes de romarin, de thym et de lavande, caractéristiques de la garrigue. Leur structure généreuse, portée par de la vivacité et bien équilibrée par une belle fraîcheur, laisse présager un excellent millésime.

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

Élégante robe d'un or jaune éclatant, aux reflets brillants argentés. Frais, délicat, et d'une belle salinité, le nez dévoile des arômes de fleurs blanches, de pêche et de fruits à chair blanche. Après une attaque franche, vive et pleine de fraîcheur, la bouche s'épanouit avec de la rondeur, dévoilant une texture grasse, ample et soyeuse aux gourmandes notes pâtissières qui s'équilibrent avec sa minéralité ciselée. Longue et persistante, la finale se distingue par une noble amertume, soulignée de notes de zeste de citron. Un vin élégant, parfaitement équilibré.



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.

