



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vacqueyras Rouge Les Christins - 2024

Produit sur des terroirs très argileux avec des cailloutis de l'Ouvèze, le Grenache, cépage phare de ce vin, développe un côté charnu. Ses arômes typiques de chocolat, de cerise et de figue se marient parfaitement à ceux de la Syrah.

PRÉSENTATION

Notre Vacqueyras Les Christins est un très bel exemple des vins de Grenache du Sud de la Vallée du Rhône. Une expression aromatique impressionnante, un corps extrêmement structuré et un grand potentiel de garde.

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

Vignoble situé au Sud des Dentelles de Montmirail. Nos vignes de 8 hectares en fermage, sur la commune de Sarrians, sont gérées par l'équipe de Beaucastel. Ce sont de vieilles vignes, de 50 ans en moyenne.

TERROIR

Terrasses caillouteuses sur argiles, sables et safres. Particulièrement ensoleillé.

ÉLEVAGE

Nos vignes sont co-plantées de Grenache et de Syrah, ce qui est assez atypique et très difficile à cultiver, la période de maturité entre les deux cépages pouvant varier de 5 et 10 jours. Les vendanges, manuelles, sont donc calées sur la maturité du Grenache, et la Syrah ainsi ramassée très mûre. À l'arrivée en cave, les raisins sont triés, foulés et encuvés. La fermentation est assez longue et l'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, les vins sont élevés en foudres et cuves bois pendant un an, une vinification plutôt classique avec peu de barrique. Tout est vinifié ensemble, ce qui permet une synergie dans les extractions: le vin développe une belle concentration des arômes mais sans dureté, avec une Syrah aux notes épicées.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 15-16°C.



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.



POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Elégante robe rouge pourpre, profonde et dense. Le nez dévoile une expression aromatique complexe et intense avec des notes de petits fruits noirs frais comme la mûre sauvage et le cassis, alliées à des notes de garrigue. Tout en gourmandise et bien équilibrée, la bouche offre une belle structure, des tanins souples, et de savoureux arômes de fraise écrasée soulignés d'une légère touche de vanille qui se prolongent sur une longue finale. Un vin d'une belle buvabilité avec un solide potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard aux figues, osso buco à la milanaise, Saint Nectaire.

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

