

DRINKS.

Famille Perrin Les Christins Vacqueyras AOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40910720
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Vallée du Rhône
Embouteilleur	Famille Perrin Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon, France
Marque	Famille Perrin
Type	Grenache
L'âge	2 ans
Dégustation	Nez: puissant et complexe avec des notes de garrigue, de cacao et de fruits sombres. Bouche: corsée, avec des arômes de mûre. Finale: discrètement mentholée et longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 75% de Grenache et de 25% de Syrah, vieilli en fûts de chêne, vendangé et pressé à la main
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	veau et bœuf

Description

La cave de la famille Perrin est le premier producteur de vins biologiques du sud de la vallée du Rhône, ce qu'elle doit également au meilleur potentiel viticole de la région. Les valeurs de la cave ont permis aux vins d'acquérir une renommée mondiale. L'origine des sols est entièrement respectée et le travail est effectué exclusivement à la main. En outre, la famille est convaincue que seule la viticulture biodynamique peut exprimer la véritable essence du terrain. La nature et la tradition sont les clés de la voie empruntée par la famille Perrin, qu'elle maintient sans discontinuer depuis cinq générations. Les vignes du Les Christins Vacqueyras 2020 s'épanouissent sur des terrains caillouteux de la rivière Ouvèze sur des sols argileux et sableux. Les raisins ont été récoltés à la main pour être soigneusement triés, pressés et mis en fût dans la cave. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, le vin pourpre foncé a mûri en fûts de chêne pendant un an.