Famille Perrin
Gigondas - rouge



Le domaine Famille Perrin se trouve dans la vallée du Rhône sud. La famille Perrin cultive son amour du vin depuis plusieurs générations. C'est en 1909 que Pierre Tramier acquiert le domaine. Par la suite son gendre, Pierre Perrin, suivi de son fils Jacques, développent Beaucastel. La force de la Famille Perrin, c'est de savoir admirablement marier les talents des uns et des autres pour faire vivre leurs vignobles dans le respect absolu de la terre et du terroir.

TERROIR : AOC Gigondas 14.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache, syrah

VINIFICATION : Après les vendanges manuelles, les raisins sont triés, foulés et encuvés. Macération longue. L'extraction se fait par pigeages manuels. La vinification est courte.
Élevage en bois sur des foudres ou en cuves tronconiques pendant un an.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température à 16 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne côtes de veau aux morilles, poitrine d'agneau, tarte rustique rhubarbe fraise.

GARDE : 5 à 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Belle robe grenat limpide. D'une grande finesse, le nez offre un bouquet aromatique complexe dominé par des notes de poivre noir, de poivre vert et de baies roses soulignées d'une pointe de réglisse. Délicate et gourmande, la bouche dévoile une texture souple et soyeuse qui accompagne harmonieusement d'élégantes notes de cannelle et de zan.