Famille Perrin
Réserve - blanc



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 : AOP Côtes du Rhône 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Marsanne, grenache blanc, viognier, roussanne.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés très tôt le matin afin de bénéficier de la fraicheur de la nuit. Apres pressurage, débourbage statique par le froid. La fermentation alcoolique en cuves inox se fait à basse température à 16°C. Les vins sont ensuite soutirés.
Élevage en cuves inox jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12 °C

ACCORDS METS ET VIN : Splendide sur les préparations méditerranéennes, les poissons de roches, une bouillabaisse.

GARDE : entre 2 et 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Jolie robe jaune pâle, reflets verts. Ce vin se dévoile avec un nez expressif aux notes de fleurs blanches, de crème au beurre et d'abricot. Tout en fraicheur. La bouche s'ouvre par une belle attaque, dévoilant de séduisants arômes d'agrumes. Sa pureté minérale est ponctuée en finale d'une pointe de délicate amertume.