Famille Perrin
Réserve - 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 : AOP Côtes du Rhône 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache, syrah, mourvèdre.

VINIFICATION : Les raisins sont triés et égrappés. La fermentation se déroule dans des cuves thermorégulées. L'extraction se fait par des remontages raisonnés
Élevage en cuves bois et en cuves inox pendant 1 an.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 18 °C.

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

GARDE : Vous pourrez déguster ce vin dans l'année ou le conserver 3-4 ans.

SPÉCIFICITÉS : Belle robe d'un rouge intense et profond aux reflets violets. Le nez est tout en délicatesse avec des notes de fruits frais et juteux, subtilement relevés d'une pointe de poivre. La bouche se poursuit tout en finesse avec des arômes de cerise et de cassis, des tanins souples et soyeux. La finale tout en longueur, est particulièrement sapide et aromatique, d'une grande élégance.