# Famille Perrin

## Vacqueyras - 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 Vacqueyras 14% vol 75cl

**CÉPAGE(S)** : Grenache, syrah.

**VINIFICATION** : Plutôt classique avec peu de barrique Les raisins sont triés, foulés, encuvés. La fermentation est assez longue et l'extraction se fait par pigeages manuels.
Élevage en foudres et cuves de bois pendant 1 an, après la fermentation malolactique et l'assemblage.

**DÉGUSTATION** : Il est recommandé de le servir à une température entre 15 et 16 °C.

**ACCORDS METS ET VIN** : S'accorde avec magret de canard aux figues, osso bucco à la milanaise, Saint Nectaire.

**GARDE** : 5 à 10 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** Robe rouge rubis, profonde et dense. Le nez dévoile des notes de cacao et de chocolat noir, alliés à des nuances épicées. La bouche s'ouvre sur une attaque souple, soutenue par une trame tannique. Note de cuir, de tabac et de fruits noirs mûrs comme la cerise.