

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Perrin Réserve (blanc)

Côtes du Rhône AOC

Famille Perrin



Région : Vallée du Rhône, France.

Appellation : Côtes du Rhône AOC.

Domaine : Famille Perrin.

Cépages : Grenache Blanc (Garnacha Blanca),
Marsanne, Roussanne, Viognier

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : jaune brillant, reflets verts.

Nez : fruité, expressif, avec des arômes d'abricot et de pêche blanche, de melon, de pomme rouge et de fleurs blanches, ainsi qu'une forte minéralité qui s'exprime sur des notes de silex et d'éclats de pierre.

Bouche : une attaque avec un certain volume séducteur, et surtout beaucoup de texture. Le fruit ensoleillé s'accompagne ici de notes de poivre blanc et de pierre brisée, jusqu'à une finale avec une légère amertume sur l'écorce d'agrumes.

Conclusion : un classique blanc des Côtes du Rhône !

Service : servir à 10°C. Légumes d'été confits au four, cassolette de poissons au safran, bouillabaisse.

Les raisins, plantés sur des terrains frais et légers entre les rivières de l'Aigue et de l'Ouvèze en Vaucluse, sont récoltés très tôt le matin, fermentés à basse température et élevés en cuves inox.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90433 75 2023 **Prix membre :** 13.60

Prix catalogue : 15.10