



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Châteauneuf du Pape - Les Sinards 2013

ペラン家が作るもう一つのシャトーヌフ・デュ・パプ！レ・シナールは主にボーカステルの若木から造られ、隣接する自社畑のブドウも使用しています。グルナッシュ主体でクラシックなシャトーヌフ・デュ・パプです。

プレゼンテーション

ペラン家のもう一つのシャトーヌフです！ボーカステルとその近隣の畑の若樹を使用しています。

ヴィンテージ

ここ近年でもっとも乾燥した長い冬から始まったヴィンテージで、春は感じられませんでした。気候変動によりブドウの成熟は非常に遅く、少ない収量の中で良い品質のブドウを得る為に、ワインメーカーの仕事は重要なものとなりました。2013年はややこしい年でしたが、素晴らしいバランスを備えた非常に期待のできるヴィンテージです。

概要

ボーカステルの若樹と、ボーカステルの西側のオランジュに植えた畑のブドウを使用しています。

テロワール

アルプスの洪積層に覆われた中新世（第三紀）の海洋性砂岩。

熟成

ボーカステルと同じように一部のブドウを瞬間加熱します。100%除梗後伝統的な手法で醸造し、1年間フールドで熟成。清澄後軽くろ過し、ボトリング。

ブドウ品種

Grenache, Mourvèdre, Syrah

サービス

15°C程度でお召し上がり下さい。大きめのグラスでトリュフやマッシュルームと合います。

テイasting

シラーとムールヴェードルが美しく表現された年。完璧な成熟度で収穫されたグルナッシュは力強さとボディをこのヴィンテージにもたらしめている。2013年は南というよりは北よりのスタイルに仕上がっている。芳醇で、深い色合い、ブラック・フルーツ、ココア、タバコ、まろやかなスパイスを感じる複雑な香り。口当たりはフル・ボディで長く、リッチかつソフトなタンニンが余韻と持続力のあるフィニッシュへ導く。

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com



アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。消費し、適度にお楽しみください。



レビュー&受賞歴



92/100

"This wine presents an intriguing blend of ripe tomato, dried herbs and Dutch cocoa on the nose, then follows that up with plenty of weight and richness on the palate. It 's a savory rather than fruity version of Châteauneuf-du-Pape, with a long, finely textured finish. Ready to drink now."

Wine Enthusiast, 01/09/2016



91/100

"Brilliant ruby-red. Deep-pitched, smoke-tinged aromas of black raspberry and cherry, along with hints of licorice and cracked pepper. Broad, supple bitter cherry and dark berry flavors become sweeter with air, showing very good energy and back-end lift. Finishes sweet, smoky and long, with harmonious tannins and an echo of peppery spices."

Josh Raynolds, Vinous, 01/04/2016



92/100

"Silky, elegant and polished with ripe raspberry and spice; juicy, fresh and balanced with style and grace; tangy and complete with excellent depth and refinement. Syrah, Mourvèdre, Grenache."

The Tasting Panel, 16/03/2016

