



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Châteauneuf du Pape "Les Sinards" Blanc

Les Châteauneuf-du-Pape Blancs restent des vins rares dont l'élégance et les saveurs sont à la hauteur de l'appellation.

PRÉSENTATION

Ce vin très rare est issu d'un clos de 2,5 acre dont la viticulture est gérée par l'équipe de Beaucastel.

LE MILLÉSIME

2012 est un millésime contrasté entre un début d'année doux et qui est devenu glacial au cours du mois de février. Un printemps frais et humide, suivi d'un mois de juillet sec et venteux, puis d'un mois d'août très chaud. Pour finir sur des conditions de vendange idéales. Autant de conditions qui en font un très beau millésime.

SITUATION

Les Sinards Blancs font partie de ce que l'on appelle le clos du château, proche de Châteauneuf-du-Pape. Le vignoble de deux hectares et demi est situé juste à côté de la parcelle destinée aux Sinards Rouge.

TERROIR

Dépôts de diluvium alpins, galets et argile

ÉLEVAGE

Ramassées et triées à la main, les grappes sont transportées en caissettes. Pressage pneumatique et immobilisation des jus pour séparer les particules solides. La fermentation est faite pour 50% en fûts neuf, et le reste en fûts d'un vin.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

SERVICE

Servir à 10°C dans des verres de dégustation.

Accompagnera magnifiquement vos viandes blanches et plats en crème.

DÉGUSTATION

Une robe dorée pale. Un nez aux notes de fleur avec une touche de réglisse et de miel. Une texture souple, élégante et mûre, aux notes de pêche et de réglisse. Un Châteauneuf-du-Pape Blanc typique, dans un grand millésime.

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange

Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com

www.familleperrin.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"Slightly more serious and classy, the 2012 Famille Perrin Chateauneuf du Pape Les Sinards Blanc is a blend of Clairette and Grenache Blanc that comes from a cooler terroir. Fermented and aged in 50% new oak, it's rich and nicely textured, with plenty of white peach, pineapple and vanilla custard aromas and flavors. Enjoy this slightly modern styled, fresh and lively effort over the coming year or three."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/11/2013



17

"Very sweet, blossomy nose strongly reminiscent of cow parsley (what's that in French?). Honeysuckle on entry and then a hint of linden blossom. Exuberantly floral and quite full bodied. Ready! But with a bit of astringency on the finish."

Jancis Robinson

"A white Rhône for lovers of Chardonnay! The multiple grapes used in this sensational white wine offer blossom-y aromas and a rich, oak-aged mid-palate and a white peach finish. No aging needed!"

Dan Berger's Vintage Experiences, 04/12/2014

90/100

"Gold color; ripe pear nose; lush and smooth with minerals and soft peach and floral flavors; juicy, clean and subtle; long and balanced. 70% Grenache Blanc, 30% Clairette."

Anthony Dias, Blue Reviews, 01/09/2014



91/100

"Fermented in oak (50% new). this is a broad, toast-accented wine that delivers hints of honey and marmalade yet remains reasonably long and focused on the finish. Best enjoyed before the end of 2015."

Wine Enthusiast, 01/02/2015



90/100

"Limpid yellow-gold.

Perfumed scents of candied orange, pear, fig and tarragon carry a subtle mineral overtone. Pliant citrus and orchard fruit flavors are given depth by hints of sweet butter, peach pit and nougat, picking up an herbal quality with air. Silky and supple in texture, showing bright mineral lift and lingering spiciness on the persistent finish."

Josh Reynolds, Vinous, 13/04/2016

