FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Vinsobres Les Cornuds - 2019

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à 20 kilomètres au nord de Châteauneuf-du-Pape, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah.

PRÉSENTATION

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à proximité de Vaison-la-Romaine, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah, qui y conserve une finesse que l'on perd en partie dans les climats plus méridionaux et y développe ses arômes de violette, de viande fumée, de mine de crayon, de mûre. Le Grenache y est aussi très à l'aise, plein et sans lourdeur. Il nous emmène vers le chocolat noir, la cerise et ses arômes typiques de garrigue.

LE MILLÉSIME

Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

SITUATION

Vignoble le plus septentrional du Rhône Sud. La famille Perrin possède une soixantaine d'hectares à Vinsobres, d'un seul tenant en terrasses et coteaux d'une altitude moyenne de 300 mètres au Nord de l'appellation.

TERROIR

Marnes caillouteuses et sableuses en coteaux, alluvions quaternaires caillouteuses en terrasses.

ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. À l'arrivée en cave, chaque cépage est trié, égrappé et encuvé séparément. Les Syrah sont vinifiées en cuves tronconiques en bois et les Grenache en cuves inox. L'extraction par pigeage ou remontage se fait en fonction de la dégustation quotidienne. L'assemblage a lieu après les fermentations malolactiques.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Il n'est pas nécessaire de décanter ce vin. Service vers 18°C.

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.

070ZQF

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge intense et brillant. Le nez offre un bouquet aromatique très expressif de fruits noirs, de mûre et de cassis. En bouche, c'est un vin complexe et bien équilibré avec une belle fraîcheur. Il se poursuit par une très longue finale aux arômes de fruits frais persistants.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Antonio Galloni vinous explore all things wine

91/100
"From the family that owns Château de Beaucastel, this 50/50 blend of Grenache and Syrah delivers plenty of lush, dark fruit, floral, pepper and succulent herb character. It's broad and fleshy in style, with discreet tannins and a long, smooth finish that features cherry and spice notes."
Vinous, 05/11/2021

Wine Spectator

91/100
"Ripe, silky and refined, with alluring dark tea, steeped black cherry and blackberry puree flavors sliding through, backed by an iron underpinning on the finish to keep it all honest. Grenache and Syrah. Drink now through 2026."
Wine Spectator, 27/01/2022

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.

070ZQF