



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Gigondas - La Gille - 2015

Gewachsen auf einen sehr lehmigen Terroir mit Steinen des Ouvéze Flusses, ist hier der Grenache dominant und bringt einen fleischigen Wein. Seine typischen Aromen nach Schokolade, Kirschen und Feigen passen wunderbar zu dem Syrah.

VORSTELLUNG

Die Reben wachsen auf Kalkstein, Kalk-Mergel- und Sandböden und geben dem Grenache immense Finesse und Eleganz mit einzigartigen Aromen.

DER JAHRGANG

Das Jahr 2015 war auch im Süden hervorragend. Der Winter war mild und feucht, der Frühling warm und trocken, so dass der Gesundheitszustand der Trauben außergewöhnlich gut war. Die Reben überstanden die Hitze und Trockenheit im Sommer bestens, da sie über gute Wasserreserven verfügten. Auf eine zufriedenstellende Blüte folgte viel Regen im August, was eine schnelle und gleichmäßige Traubenreife mit erhöhtem Phenol- und Anthocyangehalt begünstigte. Wie im Norden erfolgte die Lese unter optimalen Bedingungen.

LAGE

Auf halber Höhe, direkt unter dem Dorfzentrum. Der Weinberg der Familie Perrin gehört zu den historischen Weinbergen in Gigondas. Er profitiert von einer Strömung von Kaltluft. Diese weht durch das Tal im Westen des Dorfes.

TERROIR

Kalkstein, Kalkmergel, Ton und Sand. Die Reben werden auf Terrassen gepflanzt und stehen in Nordwestlage.

REIFE

Die gesamte Ernte wird abgebeert. Weinbereitung in hölzernen Fässern und Edelstahltanks. Altern in Foudres und Barriques.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Servieren bei 16° C zu Kalb mit Morcheln oder knuspriger Lammbrust.

VERKOSTUNG

Die Nase ist komplex, mit vollmundigen Noten roter und schwarzer Früchte; im Mund entfaltet der Wein Eleganz und Großzügigkeit, die Tanninstruktur ist bereits ausgeglichen und seidig, mit einem langen und rassigen Abgang.



Famille Perrin - Les Crus

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



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK

91/100

"Moving to the Famille Perrin releases, the 2015 Gigondas La Gille (80/20 Grenache and Syrah) offers classic Gigondas character in its framboise, ripe cherries, spice and floral aromas and flavors. It's medium to full-bodied, has a light, elegant texture and is beautifully balanced, and it's going to keep for 7-8 years."

Jeb Dunnuck, 19/10/2017



93/100

"Vivid ruby. Dark berries, cherry, pungent herbs and a hint of lavender on the highly perfumed, spice-accented nose. Offers broad, fleshy bitter cherry and black raspberry flavors that show sharp definition and a hint of back-end smokiness. Turns sweeter with air and finishes impressively long and spicy, with repeating florality and slow-mounting tannins."

Josh Reynolds, Vinous, 20/02/2020

"This delicious Gigondas is a clear garnet color, dark all the way to the edge. Full of ripe yet elegant raspberry and herbal aromas that evoke the scents of Provence, it is drinking very nicely right now. Firm acidity and soft tannins form a sturdy framework for luscious red-berry and fresh herbal flavors. It carries its 14.5 percent alcohol well, with no sign of heat or harshness in its long finish; nor does its discreet use of oak intrude on its flavor. An excellent wine, well suited when scary times prompt a wish for comfort."

WineLoversPage, 27/03/2020

