



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Gigondas - La Gille - 2015

Produit sur des sols très sableux (safres) qui composent une petite partie de l'appellation, le grenache conserve une très belle souplesse et un caractère très aromatique, sans lourdeur. Le vin est très racé et très fin à la fois.

PRÉSENTATION

Ce vin est issu de terroirs de calcaires et marnes calcaires avec de fortes proportions de safres et de sables qui confèrent au grenache une élégance et une finesse aromatique unique.

LE MILLÉSIME

L'année 2015 est caractérisée par un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. Les conditions sanitaires sont excellentes. Quelques averses en juin, la vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce aux réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière. Les teneurs en composés phénoliques et anthocyanes sont élevées. Les vendanges se déroulent dans des conditions optimales.

SITUATION

Situé à mi-coteau, juste sous la place du village, le vignoble de la Famille Perrin fait partie des vignobles les plus historiques de Gigondas et bénéficie d'un courant d'air frais grâce au vallon qui se situe à l'ouest du village.

TERROIR

Sols calcaires, marnes calcaires, argile et safres. Vignes plantées en coteaux exposés nord-ouest.

ÉLEVAGE

Eraflage total. Vinification en cuves tronconiques bois et en cuves inox. Elevage en cuves tronconiques, foudres et barriques.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

16°C. Côtes de veau aux morilles. Poitrine d'agneau croustillante.

DÉGUSTATION

Le nez est complexe, avec des notes gourmandes de fruits rouges et noirs, la bouche présente une attaque élégante et généreuse et la texture tannique est déjà équilibrée et soyeuse, avec une finale longue et racée.

PRESSE & RÉCOMPENSES

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



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.





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

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.

