



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Gigondas La Gille - 2020

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. Einige alte Parzellen mit Grenache-Reben haben auf dem Sandboden die Reblausplage überstanden.

DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heiße, später dann gemäßigte September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance. Die Erträge sind etwas höher als 2019 und die ersten Verkostungen lassen auf einen sehr schönen Jahrgang schließen.

LAGE

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

Handlese. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert, entrappt und eingemaischt. Die Mazerationsphase dauerte lang, was die Tannine runder und feiner macht und so einen sehr eleganten Wein ergibt. Die Extraktion wurde durch manuelles Unterstoßen des Tresterhutes erzielt. Nach der malolaktischen Gärung und der Assemblage wurden die Weine in Fuder- und Barriquefässern ein Jahr lang ausgebaut.



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.



REBSORTEN

Grenache 60%, Syrah 40%

SERVIEREN

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

VERKOSTUNG

Verführerische, klare, rubinrote Farbe. Der Wein ist in der Nase ausgesprochen köstlich mit Aromen von roten Früchten und Erdbeeren. Von bemerkenswerter Ausgewogenheit am Gaumen ist der Gigondas sehr fein, mit weichen Tanninen und einer seidigen Textur.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK

90-92/100

"Moving to the reds, the 2020 Gigondas La Gille is the base Gigondas and has a medium-bodied, supple, seamless style as well as classic spice, peppery herbs, and red and black fruits. It's well worth seeking out and should easily be an outstanding wine."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

