



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Gigondas La Gille - 2020

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. Certaines vieilles parcelles de Grenache sur sable ont des ceps préphylloxérique.

LE MILLÉSIME

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

SITUATION

Situé à mi-coteau, 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

Vendanges manuelles. À l'arrivée en cave, les raisins sont triés, foulés et encuvés. L'étape de la macération est longue, elle permet d'arrondir et d'affiner les tanins. Le résultat donne un vin tout en délicatesse. L'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, les vins sont élevés en foudres et en cuves bois pendant un an.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

14,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

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



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.



DÉGUSTATION

Belle robe limpide rouge rubis. Ce vin s'ouvre sur un nez particulièrement gourmand aux arômes de fruits rouges et de fraise composée. D'un équilibre remarquable en bouche, c'est un Gigondas tout en finesse, avec des tanins souples et une texture soyeuse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

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

