FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Rouge 2011

Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch und fleischig, mit wunderschönen Tanninen. Ein großartiger Wein für jeden Tag, der fast ausschließlich aus unseren Grand Prebois Weinbergen (Grenache) und den Weinbergen im Vinsobres (Syrah) stammt. Ein schöner

VORSTELLUNG

Côtes du Rhône par excellence". Fruchtig und fleischig mit schönen Tanninen, ein großartiger Alltagswein.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2011 ist ein Jahrgang der Kontraste. Ein ungewöhnlich heißer und trockener Frühling gefolgt von einem nassen und regnerischen Juli und dann einem Altweibersommer, der bis Ende Oktober andauerte. Sorgfältige Aussortierung ebenso wie sorgfältiges Abbeeren machten aus der Ernte einen Spitzenjahrgang, vor allem was die Sorten, die spät geerntet wurden, angeht.

LAGE

Dieser Wein ist eine Mischung aus Grenache (hauptsächlich aus unserer Prébois-Weinberg in Orange), und Syrah aus dem nahen Norden (aus unserem Weingut in Vinsobres) und Mourvèdre.

TERROIR

Der Weinberg des Prébois hat lehmige Kalkböden und ist bedeckt mit Steinen. In Vinsobres sind die Terrassen reich an Quarz und Kalkmergel.

REIFE

Die Ernte wurde sortiert und abgebeert, die Weinbereitung erfolgt dann in Edelstahl und Eiche. Reifung in Tanks und Foudre (25%) innerhalb eines Jahres.

REBSORTEN

Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVIEREN

Servieren bei 18 ° C zu Rind, Lamm oder Geflügel.

VERKOSTUNG

Farbe: schöne rubinrote Farbe mit violetten Untertönen. Nase: Noch etwas Milchsäure,jedoch intensive Noten nach roten Früchten, Himbeerkonfitüre, Gewürze, Pfeffer. Mund: weich und rund, mit Frische, strukturiert

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

84-86/100
"The wine (a blend of 50% Grenache from their estate Grand Prébois, adjacent to Beaucastel, and the rest Syrah and Carignan and Cinsault) displays a deep ruby color, a slightly more narrow structure than usual, and some leanness, but still good berry fruit, crushed rock and licorice. It
should drink nicely for several years."
Wine Advocate, 01/10/2012

"...Tasting the wine really hits you with a beautiful supple and round flavour, with some quality fruit splashing around. We drank this wine with slow-cooked beef and vegetables, and it was a unanimous hit..."
The Wine Bottle, 14/10/2014

"The blend of Grenache, Syrah and Mourvèdre is intense in color and every other aspect. The color is dark as midnight. Aromas pummel the nose with cherry, cassis, plum and spice. In the mouth, it's spicy and earthy-with dark berried fruit, plum, ground dark coffee beans, black licorice. Acidity is firm; tannins have some grip. It's still young and closed in. Give it time to aerate in your glass. The Perrin Family owns Château de Beaucastel and also partners with Robert Haas, founder of importer Vineyard Brands, to grow Rhône varietals at Tablas Creek in California."
The Detroit News, 24/06/2014

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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